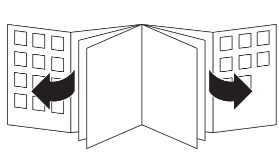
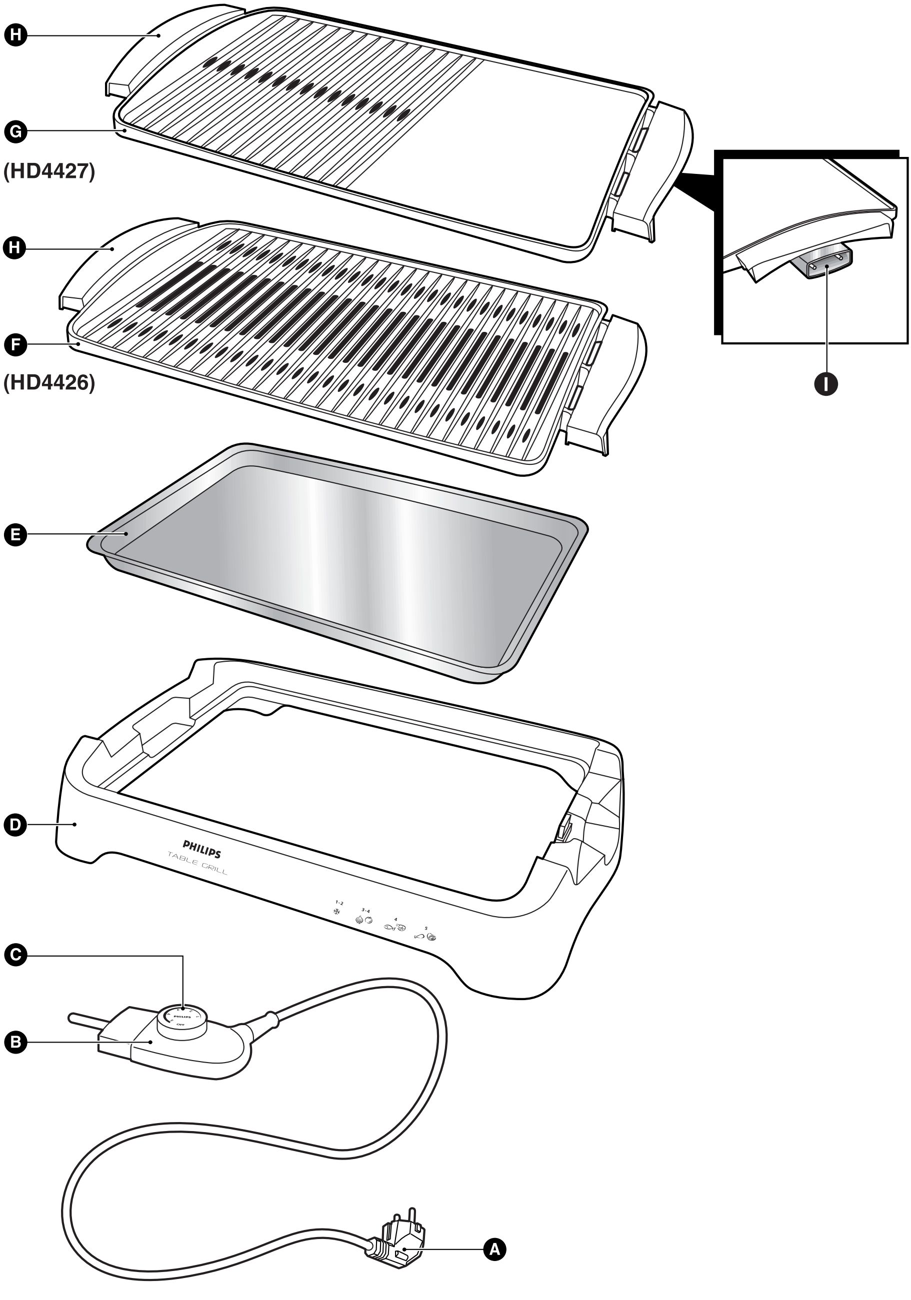
HD4427, HD4426



PHILIPS



I



HD4427, HD4426

General description (fig. 1)

A Mains plug
B Thermostat unit with mains cord and temperature light
C Temperature control with on/off position
D Base
E Drip tray
F Removable grilling plate (HD4426 only)
G Removable grilling plate with frying section (HD4427 only)
H Cool-touch handgrips
I Thermostat unit socket

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not connect the thermostat unit to the mains before having inserted the thermostat unit into the appliance.
- Make sure that the inside of the thermostat unit socket is completely dry before inserting the thermostat unit.
- Only use the thermostat unit (Model no.: TKSP-S007I) supplied with the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing and keep the cord away from the hot surfaces of the appliance.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- The drip tray must always be in place during cooking.
- Always preheat the plate before putting any food on it.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is in operation.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Be careful of spattering fat when you are grilling fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket before removing the thermostat unit from the thermostat unit socket.
- Do not immerse the mains cord with thermostat unit in water or any other liquid.
- This appliance is only intended for indoor use and should not be used outdoors.

Before first use

1 Remove any stickers and wipe the body of the appliance with a damp cloth.

2 Clean the appliance and the plate thoroughly (see chapter 'Cleaning').

- *The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.*

Using the appliance

1 Place the drip tray in the base (fig. 2).

2 Fill the drip tray with enough water to cover the bottom (fig. 3).

- The water in the drip tray will take away smoke and nasty smells, as it prevents food particles from getting burnt.
- To make cleaning easier, you can line the drip tray with aluminium foil before filling it with water.
- When lining the drip tray, make sure the foil does not hang over the sides of the tray, as this will prevent proper air circulation.

3 Place the grilling plate in the base (fig. 4).

The grilling plate only fits in the base in one way.

4 Lightly grease the grilling plate with butter or oil.

5 Insert the thermostat unit into the thermostat unit socket in the side of the appliance (fig. 5).

6 Put the mains plug in the wall socket.

7 Turn the temperature control to the position appropriate for the ingredients to be grilled (see section 'Grilling times' in this chapter).

The temperature light goes on.

8 Place the ingredients on the grilling plate when the temperature light goes out.

Be careful: the grilling plate is hot!

- *During the grilling process, the temperature light comes on and goes out from time to time as an indication that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.*

9 Turn the food from time to time by means of a wooden or plastic spatula or tongs.

10 Remove the food when it is done.

Use a wooden or plastic spatula or tongs to remove the food from the appliance. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

11 For optimal results, remove excess oil from the plate with a piece of kitchen paper before grilling the next batch of food.

12 To continue grilling, place the next batch of food on the grilling plate when the temperature light goes out.

Grilling times

In the table at the end of these instructions for use you will find some types of food you can cook on this table grill. The table shows which temperature to select and how long the food should be grilled. The time required to preheat the appliance has not been included in the grilling times indicated in the table. The grilling time and temperature depend on the type of food that is being prepared (e.g. meat), its thickness and its temperature and, of course, also on your own taste. You can also refer to the indications on the base of the table grill.

Cleaning

Never use abrasive cleaning agents and materials, as this will damage the non-stick coating of the plate.

Do not immerse the mains cord with thermostat unit in water or any other liquid.

1 Set the temperature control to the 'off' position.

2 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

3 Remove the thermostat unit by pulling it out of the appliance (fig. 6).

4 Remove the grilling plate by lifting it from the base by its handgrips. The grilling plate cannot

Always remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper before removing it for cleaning.

5 Remove the drip tray by lifting it out of the base (fig. 8).

6 Clean the grilling plate, drip tray and base with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Food residues or grease can be removed by soaking the grilling plate in hot water with some washing-up liquid for five minutes or by drizzling some lemon juice onto the grilling plate. This will loosen any caked food or grease.

7 Dry the grilling plate, drip tray and base, and reassemble them.

The inside of the thermostat unit socket must be completely dry before you reinsert the thermostat unit into it. To dry the socket, wipe the inside with a dry cloth. If necessary, shake out excess water first.

8 Clean the outside of the thermostat unit with a damp cloth.

Tips

- The grilling plate is ideal for preparing meat, poultry, fish and vegetables. Fat and juice drip through the grill into the drip tray, which ensures almost smoke-free grilling and healthy, low-fat food (fig. 9).
- The frying section (HD4427 only) is ideal for preparing fish, eggs, ham, mushrooms, tomatoes, onions, etc. It is also very handy for keeping food hot (fig. 10).
- You can also use the table grill as a thermostatically controlled hotplate that automatically keeps your dishes at the required temperature. Cover the grilling plate with aluminium foil with the shiny side facing upwards and then set the temperature control to position 2 or 3.
- Tender pieces of meat are best suited for grilling.
- Pieces of meat such as steaks or spare rib chops become more tender if marinated overnight.
- The grilled food should not be turned too frequently. When the items are brown on both sides, they should be grilled at a lower temperature to ensure they do not dry out and are cooked more evenly.
- If you want to defrost frozen food, wrap the frozen food in aluminium foil and set the temperature control to position 3 or 4. Turn the food from time to time. The defrosting time depends on the weight of the food.
- When you are preparing satay, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (position 5). If necessary, you can then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done.
- When making satay or kebab, soak bamboo or wooden skewers in water to prevent them from getting scorched during grilling. Do not use metal skewers.
- Sausages tend to burst when they are being grilled. To prevent this, punch a few holes in them with a fork.
- Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat. Do not put salt on the meat until after you have grilled it. This will help to keep the meat juicy. For the best result, make sure the pieces of meat you are going to prepare are not too thick (approx. 1.5 cm).

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

Environment

- Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 11).

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Type of food	Grilling times (minutes)	Temperature setting
Salmon or tuna steak	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Fish (small pieces)	4-6	4
Turkey/chicken fillet	6-8	4-5
Sausage	8-10	4-5
Hamburger (frozen, precooked)	6-15	4-5
Lamb chop	8-12	4-5
Meat that takes little time to grill (e.g. steaks/veal fillet)	Depending on the thickness of the meat and your personal preference.	5
Pieces of meat	4-7	5
Vegetables/fruit	4-7	5
Vegetables/fruit covered with cheese	4-5	5
Mixed grill (small pieces)	8-10	5
Shashlik/satay	8-10	5
Keeping hot		2-3
Defrosting		3-4

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

Übersicht (Abb.1)

- A Netzstecker
- B Thermostat mit Netzkabel und Temperaturanzeige
- C Temperaturregler mit Ein-/Aus-Position
- D Gerätebasis
- E Auffangschale
- F Herausnehmbare Grillplatte (nur HD4426)
- G Herausnehmbare Grillplatte mit Bratfläche (nur HD4427)
- H Cool-Touch-Handgriffe
- I Thermostatbuchse

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verbinden Sie den Thermostat erst mit dem Stromnetz, nachdem Sie ihn in das Gerät eingeführt haben.
- Achten Sie darauf, dass die Innenseite der Thermostatbuchse vollkommen trocken ist, bevor Sie den Thermostat anschließen.
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Thermostat (Modellnr.: TKSP-S007I).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche, und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Die Auffangschale muss beim Grillen stets richtig im Gerät platziert sein.
- Heizen Sie die Platte immer vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden!
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen von fettem Fleisch und Würstchen!
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Thermostat von seiner Steckerbuchse trennen.
- Tauchen Sie das Netzkabel mit dem Thermostat nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien vorgesehen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, und wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

2. Reinigen Sie das Gerät und die Platte gründlich (siehe "Reinigung").

- *Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.*

Das Gerät verwenden

1 **Legen Sie die Auffangschale in die Gerätebasis (Abb. 2).**

2 **Füllen Sie die Auffangschale mit genügend Wasser, um den Boden zu bedecken (Abb. 3).**
- Das Wasser in der Auffangschale verhindert Rauch und unangenehme Gerüche, da es das Verbrennen von Speisepartikeln verhindert.
- Um das Reinigen zu erleichtern, können Sie die Auffangschale mit Alu-Folie auslegen, bevor Sie sie mit Wasser füllen.
- Achten Sie beim Auslegen der Auffangschale darauf, dass die Folie nicht über die Ränder der Schale hinaus ragt, damit die erforderliche Belüftung nicht blockiert wird.

3 **Setzen Sie die Grillplatte in die Gerätebasis (Abb. 4).**
Die Grillplatte lässt sich nur in einer Richtung in die Gerätebasis einsetzen.

4 **Fetten Sie die Grillplatte leicht mit Butter oder Öl ein.**

5 **Stecken Sie den Thermostat in die Thermostatbuchse an der Seite des Geräts (Abb. 5).**

6 **Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.**

7 **Stellen Sie den Temperaturregler auf die für das Grillgut erforderliche Temperatur (siehe Abschnitt "Grillzeiten" in diesem Kapitel).**
Die Temperaturanzeige leuchtet auf.

8 **Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte, nachdem sich die Temperaturanzeige ausgeschaltet hat.**

Seien Sie vorsichtig, die Grillplatte ist heiß!

- *Während des Grillvorgangs schaltet sich die Temperaturanzeige gelegentlich ein und wieder aus. Dadurch wird signalisiert, dass das Heizelement ein- und wieder ausgeschaltet wird, um die benötigte Temperatur beizubehalten.*

9 **Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit mit einem Spatel oder einer Zange aus Holz oder Kunststoff.**

10 **Entfernen Sie fertig zubereitetes Grillgut.**
Entnehmen Sie die Speisen mit einem Spatel oder einer Zange aus Holz oder Kunststoff. Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder spitze bzw. scheuernde Utensilien.

11 **Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie überschüssiges Fett mit Küchenpapier von der Grillplatte entfernen, bevor Sie die nächste Portion grillen.**

12 **Wenn die Temperaturanzeige erlischt, können Sie eine weitere Portion zum Grillen auf die Grillplatte legen.**

Grillzeiten

In der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Reihe von Speisen, die Sie mit dem Tischgrill zubereiten können. Gleichzeitig gibt die Tabelle Auskunft über die empfohlene Temperatur und die Grillzeiten. Die zum Vorheizen des Geräts erforderliche Zeit ist in den angegebenen Grillzeiten nicht enthalten. Grillzeit und Grilltemperatur hängen von der Art (z. B. Fleisch), der Dicke und der Temperatur des jeweiligen Grillguts ab - und natürlich auch von Ihrer persönlichen Vorliebe. Sie können sich auch an den Hinweisen auf der Gerätebasis orientieren.

Reinigung

Reinigen Sie die Platte nicht mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.

Tauchen Sie das Netzkabel mit dem Thermostat nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

1 Schalten Sie den Temperaturregler in die Position "Aus".

2 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

3 Ziehen Sie den Thermostat vom Gerät ab (Abb. 6).

4 Heben Sie die Grillplatte an den Handgriffen von der Gerätebasis. Die Grillplatte lässt sich nicht abnehmen, solange der Thermostat am Gerät befestigt ist (Abb. 7).

Entfernen Sie Fett-/Ölrückstände mit Haushaltspapier von der Grillplatte, bevor Sie sie zum Reinigen abnehmen.

5 Heben Sie die Auffangschale aus der Gerätebasis (Abb. 8).

6 Reinigen Sie die Grillplatte, Auffangschale und Gerätebasis mit einem weichen Tuch oder Schwamm in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.

Lebensmittelreste und Fett lassen sich entfernen, indem Sie die Grillplatte 5 Minuten in heißem Spülwasser einweichen oder mit Zitronensaft besprenkeln. Hartnäckige Reste und Fett werden dadurch gelöst.

7 Trocknen Sie die Grillplatte, Auffangschale und Gerätebasis und setzen Sie das Gerät wieder zusammen.

Die Innenseite des Thermostats muss vollkommen trocken sein, bevor Sie ihn wieder einsetzen. Zum Trocknen der Thermostatbuchse wischen Sie die Innenseite mit einem trockenen Tuch aus. Schütteln Sie überschüssiges Wasser ggf. vorher aus.

8 Reinigen Sie das Gehäuse des Thermostats mit einem feuchten Tuch.

Tipps

- Die Grillplatte eignet sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse. Fett und Bratensaft tropfen durch den Grill in die Auffangschale. Dadurch wird eine Rauchentwicklung fast vollständig unterbunden, und Sie können Grillgut gesund und fettarm zubereiten (Abb. 9).
- Die Bratfläche (nur HD4427) eignet sich ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern, Speck, Pilzen, Tomaten, Zwiebeln usw. Sie eignet sich auch hervorragend zum Warmhalten von Speisen (Abb. 10).
- Sie können den Tischgrill ebenfalls als Wärmeplatte verwenden. Der Thermostat garantiert, dass Ihre Speisen bei konstanter Temperatur warm gehalten werden. Bedecken Sie die Grillplatte mit Aluminiumfolie (glänzende Seite nach außen), und stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 2 oder 3.
- Am besten eignet sich zartes Fleisch zum Grillen.
- Steaks oder Rippchen werden noch zarter, wenn sie über Nacht mariniert werden.
- Grillgut sollte nicht zu oft gewendet werden. Sind beide Seiten braun gebraten, sollte die Grilltemperatur verringert werden, damit das Grillgut gleichmäßiger gegart wird und nicht austrocknet.
- Beim Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel wickeln Sie diese zunächst in Aluminiumfolie und stellen den Temperaturregler auf Stufe 3 oder 4. Wenden Sie das Gut von Zeit zu Zeit. Die erforderliche Auftauzeit hängt vom Gewicht der Lebensmittel ab.
- Bei der Zubereitung von Satay, Huhn, Schweine- oder Kalbsfleisch braten Sie das Fleisch zunächst bei hoher Temperatur (Stufe 5) an. Zum Garen des Grillguts können Sie die Temperatur ggf. eine Stufe niedriger einstellen.

- Beim Zubereiten von Satay oder Kebab weichen Sie Bambus- bzw. Holzspieße in Wasser ein, um ein Anbrennen beim Grillen zu vermeiden. Verwenden Sie keine Metallspieße.
- Da Würstchen meistens beim Grillen platzen, empfiehlt es sich, vorher mit einer Gabel einige Löcher in die Würstchen zu stechen.
- Frisches Fleisch führt zu besseren Ergebnissen als tiefgefrorenes oder aufgetautes Fleisch. Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Grillen. So bleibt das Fleisch saftiger. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn das Grillfleisch nicht zu dick ist (ca. 1,5 cm).

Dieser Tischgrill eignet sich nicht zum Grillen von panierten Lebensmitteln.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 11).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 0180/5356767). Besuchen Sie auch die Philips Website (**www.philips.com**).

Art der Speise	Grillzeiten (in Minuten)	Temperatureinstellung
Lachs- oder Tunfischsteak	5 bis 7	4 bis 5
Garnelen	3 bis 4	4 bis 5
Fisch (in kleinen Stücken)	4 bis 6	4
Puten- bzw. Hühnerfilet	6 bis 8	4 bis 5
Würstchen	8 bis 10	4 bis 5
Hamburger (tiefgefroren, vorgegart)	6 bis 15	4 bis 5
Lammkoteletts	8 bis 12	4 bis 5
Grillfleisch in Scheiben (Steak/Kalb)	Je nach Dicke des Fleisches und Ihrer persönlichen Vorliebe	5
Fleischstücke	4 bis 7	5
Gemüse/Obst	4 bis 7	5
Gemüse/Obst mit Käse überbacken	4 bis 5	5
Gemischtes Grillfleisch (in kleinen Stücken)	8 bis 10	5
Schaschlik/Satay	8 bis 10	5
Warmhalten		2 bis 3
Auftauen		3 bis 4

Dieser Tischgrill eignet sich nicht zum Grillen von panierten Lebensmitteln.

Description générale (fig. 1)

- A Prise secteur
- B Bloc thermostat avec cordon d'alimentation et voyant de température
- C Thermostat avec position marche/arrêt
- D Socle
- E Bac de récupération
- F Gril amovible (HD4426 uniquement)
- G Gril amovible avec plaque de cuisson (HD4427 uniquement)
- H Poignées isolantes
- I Prise du bloc thermostat

Important

Avant d'utiliser l'appareil, lisez les instructions ci-dessous et conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.

- **Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.**
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou un Centre Service Agréé afin d'éviter tout accident.**
- **Insérez toujours la fiche du bloc thermostat dans l'appareil avant de le brancher sur le secteur.**
- **Assurez-vous que la prise de l'appareil est parfaitement sèche avant d'y brancher la fiche du bloc thermostat.**
- **Utilisez exclusivement le bloc thermostat fourni avec l'appareil (référence TKSP-S007I).**
- **Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.**
- **Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail et tenez-le à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour.**
- **Mettez toujours le bac de récupération en place avant la cuisson.**
- **Préchauffez toujours le gril avant d'y poser les aliments.**
- **En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.**
- **Tenez l'appareil hors de portée des enfants.**
- **Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.**
- **Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande grasse ou des saucisses.**
- **Débranchez toujours l'appareil après utilisation.**
- **Arrêtez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer la fiche du bloc thermostat.**
- **Ne plongez jamais le cordon d'alimentation et le bloc thermostat dans l'eau ou dans tout autre liquide.**
- **Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation intérieure.**

Avant la première utilisation

1 Retirez tous les autocollants et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

2 Nettoyez l'appareil et le gril à fond (voir le chapitre « Nettoyage »).

- *Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de l'appareil. Ce phénomène est normal.*

Utilisation de l'appareil

1 Placez le bac de récupération dans le socle (fig. 2).

2 Remplissez le bac d'eau de manière à ce que le fond soit recouvert (fig. 3).
- La présence d'eau dans le bac de récupération élimine la fumée et les odeurs désagréables car elle empêche les résidus d'aliments de carboniser.
- Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez couvrir le fond du bac de récupération de papier aluminium avant d'y verser l'eau.
- Lorsque vous placez le papier aluminium, veillez à ce qu'il ne dépasse pas du bac. Vous risqueriez d'entraver la ventilation.

3 Placez le gril sur le socle (fig. 4).
Le gril ne peut être placé sur le socle que dans un seul sens.

4 Enduisez légèrement le gril de beurre ou d'huile.

5 Insérez la fiche du bloc thermostat dans la prise située sur le côté de l'appareil (fig. 5).

6 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

7 Réglez le thermostat sur la position adéquate en fonction des aliments à griller (voir la section « Temps de cuisson » à la fin de ce chapitre).
Le voyant de température s'allume.

8 Placez les aliments sur le gril dès que le voyant de température s'éteint.

Soyez prudent : le gril est chaud !

- *Pendant la cuisson, le voyant de température s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que la résistance maintient l'appareil à la température correcte.*

9 Retournez les aliments de temps en temps à l'aide d'une spatule ou d'une pince en bois.

10 Retirez les aliments du gril dès qu'ils sont cuits.
Servez-vous d'une spatule ou d'une pince en bois pour retirer les aliments cuits. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.

11 Pour obtenir des résultats optimaux, enlevez l'excédent de graisse du gril à l'aide d'un essuie-tout avant de poursuivre la cuisson.

12 Ensuite, placez d'autres aliments sur le gril dès que le voyant de température s'éteint.

Temps de cuisson

À la fin de ce mode d'emploi, vous trouverez un tableau reprenant les aliments que vous pouvez cuire sur ce gril de table. Ce tableau indique les réglages de température et le temps de cuisson. Les temps de cuisson repris dans le tableau ne comprennent pas le temps de préchauffage de l'appareil. Le temps de cuisson et la température dépendent aussi du type d'aliments (par ex. de la viande), de leur température, de l'épaisseur des morceaux et du goût de chacun. Reportez-vous également aux instructions apposées sur le socle du gril de table.

Nettoyage

N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer car vous risqueriez d'endommager le revêtement anti-adhésif du gril.

Ne plongez jamais le cordon d'alimentation et le bloc thermostat dans l'eau ou dans tout autre liquide.

1 Réglez le thermostat en position d'arrêt.

2 Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir.

3 Retirez la fiche du bloc thermostat de l'appareil (fig. 6).

4 Retirez le gril en le soulevant par les poignées. Il est impossible de retirer le gril si le bloc thermostat n'a pas été débranché (fig. 7).

Enlevez toujours l'excédent de graisse à l'aide d'un essuie-tout avant de retirer le gril pour le nettoyer.

5 Ôtez le bac de récupération du socle (fig. 8).

6 Nettoyez le gril, le bac de récupération et le socle à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, ou mettez-les au lave-vaisselle.

Faites tremper le gril dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes ou humectez-le avec un peu de jus de citron pour décoller les résidus d'aliments ou la graisse.

7 Essuyez le gril, le bac de récupération et le socle, puis remettez-les en place.

La prise de l'appareil doit être parfaitement sèche pour pouvoir y brancher la fiche du bloc thermostat. Essuyez l'intérieur de la prise à l'aide d'un chiffon sec. Si nécessaire, secouez l'appareil pour éliminer l'excédent d'eau.

8 Nettoyez l'extérieur du bloc thermostat à l'aide d'un chiffon humide.

Conseils

- Le gril est idéal pour cuire de la viande, du poulet, du poisson et des légumes. La graisse et le jus de cuisson s'écoulent dans le bac de récupération, ce qui garantit une cuisson sans fumée et une nourriture saine et pauvre en matières grasses (fig. 9).
- La plaque de cuisson (HD4427 uniquement) est idéale pour cuire du poisson, des œufs, du jambon, des champignons, des tomates, des oignons, etc. Elle est également très utile pour garder les aliments au chaud (fig. 10).
- Vous pouvez utiliser le gril de table comme chauffe-plat réglé par thermostat pour maintenir vos plats à la température idéale. Recouvrez le gril d'un papier aluminium, face brillante vers le haut, et réglez le thermostat sur la position 2 ou 3.
- Les morceaux de viande tendres sont plus appropriés à la cuisson au gril.
- Les morceaux de viande comme les steaks ou les « ribs » seront plus tendres si vous les faites mariner la veille.
- Ne retournez pas les aliments trop fréquemment. Une fois les morceaux brunis sur les deux faces, faites-les griller à une température inférieure pour les cuire uniformément sans qu'ils ne sèchent.
- Pour décongeler des aliments, enveloppez-les dans du papier aluminium et réglez le thermostat sur la position 3 ou 4. Retournez les aliments de temps en temps. Le temps de décongélation dépend du poids des aliments.
- Si vous souhaitez cuire du saté, du poulet, du porc ou du veau, commencez par saisir la viande à haute température (position 5). Si nécessaire, vous pouvez ensuite régler le thermostat sur une position inférieure et faire cuire les aliments à votre convenance.
- Si vous préparez du saté ou du kebab, faites tremper les brochettes en bambou ou en bois dans l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent en cours de cuisson. N'utilisez jamais de brochettes métalliques.
- Pour éviter que les saucisses n'éclatent lors de la cuisson, piquez-les préalablement avec une fourchette.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de la viande fraîche qu'avec des aliments congelés ou décongelés. N'ajoutez pas de sel sur la viande après l'avoir grillée pour qu'elle reste juteuse. Pour obtenir des résultats optimaux, veillez à ce que les morceaux de viande ne soient pas trop épais (environ 1,5 cm).

Le gril de table n'est pas adapté à la cuisson d'aliments panés.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 11).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, visitez le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur local ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

Type d'aliment	Temps de cuisson (minutes)	Réglage de température
Steaks de saumon/thon	5-7	4-5
Scampis	3-4	4-5
Poisson (petits morceaux)	4-6	4
Filets de dinde/poulet	6-8	4-5
Saucisses	8-10	4-5
Hamburgers (congelés, précuits)	6-15	4-5
Côtelettes d'agneau	8-12	4-5
Viande rapide à cuire (par ex. steaks/filets de veau)	En fonction de l'épaisseur des morceaux et du goût de chacun.	5
Morceaux de viande	4-7	5
Légumes/fruits	4-7	5
Légumes/fruits avec fromage	4-5	5
Grillades mixtes (petits morceaux)	8-10	5
Brochettes/saté	8-10	5
Chauffe-plat		2-3
Décongélation		3-4

Le gril de table n'est pas adapté à la cuisson d'aliments panés.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A Stekker
- B Thermostaatunit met netsnoer en temperatuurlampje
- C Temperatuurregelaar met aan/uitknop
- D Onderstel
- E Lekbak
- F Uitneembare grillplaat (alleen HD4426)
- G Uitneembare grillplaat met bakgedeelte (alleen HD4427)
- H Koelblijvende handgrepen
- I Aansluitpunt voor de thermostaatunit

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

- Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit de thermostaatunit niet aan op netspanning voordat u deze in het apparaat hebt gestoken.
- Zorg ervoor dat de binnenkant van het aansluitpunt geheel droog is voordat u de thermostaatunit erop aansluit.
- Gebruik uitsluitend de bijgeleverde thermostaatunit (model: TKSP-S007I).
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat en houd het netsnoer uit de buurt van de hete gedeelten van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is.
- De lekbak moet tijdens het grillen altijd in het apparaat geplaatst zijn.
- Laat de grillplaat altijd opwarmen voordat u er etenswaren op gaat bereiden.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Pas op voor spattend vet wanneer u vet vlees of worstjes grilt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Schakel altijd het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de thermostaatunit verwijdert uit het aansluitpunt op het apparaat.
- Dompel het netsnoer met de thermostaatunit niet in water of een andere vloeistof.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis en dient niet buitenshuis te worden gebruikt.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder eventuele stickers van het apparaat en maak de behuizing schoon met een vochtige doek.

2. Maak het apparaat en de grillplaat grondig schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

- *Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.*

Het apparaat gebruiken

1 Plaats de lekbak in het onderstel (fig. 2).

2 Vul de lekbak met zoveel water dat de bodem bedekt is (fig. 3).

- Het water in de lekbak voorkomt rook en nare luchtjes, doordat voedseldeeltjes zo niet kunnen verbranden.
- Om de lekbak makkelijker te kunnen schoonmaken, kunt u deze met aluminiumfolie bekleden voordat u de bak met water vult.
- Wanneer u de lekbak met aluminiumfolie bekleedt, zorg er dan voor dat de folie niet over de randen van de lekbak hangt, omdat dat een goede luchtcirculatie belemmert.

3 Plaats de grillplaat in het onderstel (fig. 4).

De grillplaat past slechts op één manier in het onderstel.

4 Vet de grillplaat licht in met een beetje boter of olie.

5 Steek de thermostaatunit in het aansluitpunt aan de zijkant van het apparaat (fig. 5).

6 Steek de stekker in het stopcontact.

7 Draai de temperatuurregelaar naar een stand die geschikt is voor de etenswaren die u wilt grillen (zie 'Grilltijd' in dit hoofdstuk).

Het temperatuurlampje gaat aan.

8 Leg de etenswaren op de grillplaat wanneer het temperatuurlampje is uitgegaan.

Pas op: de grillplaat is heet!

- *Tijdens het grillen gaat het temperatuurlampje af en toe aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement in- en uitgeschakeld wordt om te zorgen dat de grillplaat op de juiste temperatuur blijft.*

9 Draai de etenswaren af en toe om met een houten of kunststof spatel of tang.

10 Verwijder de etenswaren wanneer deze gaar zijn.

Gebruik een houten of kunststof spatel of tang om de etenswaren van de grillplaat te verwijderen. Gebruik geen voorwerpen van metaal of voorwerpen die scherp zijn en krassen.

11 Veeg overtollige olie van de grillplaat met een stuk keukenpapier voordat u nieuwe ingrediënten op de grillplaat legt. Dit zorgt voor een optimaal grillresultaat.

12 Om verder te gaan met grillen, legt u nieuwe ingrediënten op de grillplaat wanneer het temperatuurlampje is uitgegaan.

Grilltijd

In de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing vindt u een aantal etenswaren die u met deze tafelgrill kunt bereiden. De tabel geeft aan welke temperatuur u moet selecteren en hoe lang de etenswaren moeten worden gegrild. De tijd die nodig is om het apparaat voor te verwarmen is niet in de bereidingstijden inbegrepen. De grilltijd en grilltemperatuur hangen af van het soort etenswaren (bijv. vlees), de dikte en de temperatuur van de etenswaren en natuurlijk van uw eigen smaak. U kunt ook gebruikmaken van de aanduidingen op het onderstel van de tafelgrill.

Schoonmaken

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of -materialen, aangezien de antiaanbaklaag van de plaat hierdoor wordt beschadigd.

Dompel het netsnoer met de thermostaatunit niet in water of een andere vloeistof.

1 Zet de temperatuurregelaar op de 'uit'-stand.

2 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

3 Verwijder de thermostaatunit door deze uit het apparaat te trekken (fig. 6).

4 Verwijder de grillplaat door deze aan de handgrepen van het onderstel te tillen. De grillplaat kan niet worden verwijderd als de thermostaatunit nog in het apparaat zit (fig. 7).

Veeg altijd overtollige olie met een stuk keukenpapier van de grillplaat voordat u deze verwijdert om schoon te maken.

5 Verwijder de lekbak door deze uit het onderstel te tillen (fig. 8).

6 Reinig de grillplaat, de lekbak en het onderstel met een zachte doek of spons en warm water met een beetje afwasmiddel, of in de vaatwasmachine.

Aangekoekte etensresten en vet kunnen worden verwijderd door de grillplaat 5 minuten in heet water met een beetje afwasmiddel te laten weken. U kunt aangekoekte etensresten en vet ook losweken door wat citroensap over de grillplaat te druppelen.

7 Droog de grillplaat, de lekbak en het onderstel af en zet het apparaat weer in elkaar.

De binnenkant van het aansluitpunt voor de thermostaatunit moet geheel droog zijn voordat u de thermostaatunit er weer op aansluit. Droog de binnenkant van het aansluitpunt met een droge doek. Schud indien nodig eerst achtergebleven water eruit.

8 Reinig de buitenkant van de thermostaatunit met een vochtige doek.

Tips

- De grillplaat is ideaal voor het bereiden van vlees, gevogelte, vis en groente. Vet en vocht druppelen door de grillplaat in de lekbak, waardoor er nauwelijks rookontwikkeling plaatsvindt en u eten bereidt dat gezond is en weinig vet bevat (fig. 9).
- Het bakgedeelte (alleen HD4427) is zeer geschikt voor het bereiden van vis, eieren, ham, champignons, tomaten, uien enz. Dit gedeelte is ook handig om etenswaren warm te houden (fig. 10).
- U kunt de tafelgrill ook als thermostatische warmhoudplaat gebruiken, die uw gerechten automatisch op de gewenste temperatuur houdt. Bedek de grillplaat met aluminiumfolie waarvan de glimmende zijde naar boven wijst en stel de temperatuurregelaar in op stand 2 of 3.
- Mals vlees is het meest geschikt om te grillen.
- Vleessoorten als biefstuk of spareribs worden malser als u ze een nacht laat marineren.
- Draai het gegrilde eten niet te vaak om. Wanneer de etenswaren aan beide zijden bruin zijn, moeten ze op een lagere temperatuur worden gegrild. Zo voorkomt u uitdrogen en bereikt u een gelijkmatig grillresultaat.
- Als u bevroren etenswaren wilt ontdooien, wikkelt u deze in aluminiumfolie en stelt u de temperatuurregelaar in op stand 3 of 4. Draai de etenswaren af en toe om. De ontdooitijd hangt af van het gewicht van de etenswaren.
- Wanneer u saté, kip, varkensvlees of kalfsvlees bereidt, schroei het vlees dan eerst op hoge temperatuur dicht (stand 5). Indien nodig kunt u hierna de temperatuurregelaar een stand lager zetten om het vlees te grillen totdat het gaar is.
- Wanneer u saté of kebab maakt, week de bamboe of houten spiesen dan eerst in water om te voorkomen dat ze tijdens het grillen verschroeien. Gebruik geen metalen spiesen.
- Worstjes knappen tijdens het grillen vaak open. U kunt dit voorkomen door er met een vork enkele gaatjes in te prikken.
- Met vers vlees krijgt u een beter grillresultaat dan met bevroren of ontdooid vlees. Strooi pas na het grillen zout op het vlees. Hierdoor blijft het vlees sappig. Zorg ervoor dat de stukken vlees die u gaat bereiden niet te dik zijn (ongeveer 1,5 cm) voor het beste resultaat.

De tafelgrill is niet geschikt voor het bereiden van gepaneerde etenswaren.

Milieu

- **Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 11).**

Garantie & service

Als u informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (**www.philips.com**) of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Soort etenswaren	Grilltijd (minuten)	Temperatuurstand
Zalm- of tonijnmoot	5-7	4-5
Gamba's	3-4	4-5
Vis (kleine stukjes)	4-6	4
Kalkoen-/kipfilet	6-8	4-5
Worstjes	8-10	4-5
Hamburger (bevroren, voorgebakken)	6-15	4-5
Lamskotelet	8-12	4-5
Vlees met korte bereidingstijd (bijv. biefstuk/kalfsfilet)	Afhankelijk van de dikte van het vlees en uw persoonlijke smaak.	5
Stukjes vlees	4-7	5
Groenten/fruit	4-7	5
Groenten/fruit bedekt met kaas	4-5	5
Mixed grill (kleine stukjes)	8-10	5
Sjasliek/saté	8-10	5
Warmhouden		2-3
Ontdooien		3-4

De tafelgrill is niet geschikt voor het bereiden van gepaneerde etenswaren.

Descripción general (fig. 1)

A Enchufe
B Unidad del termostato con cable de alimentación y piloto de temperatura
C Control de temperatura con posición de encendido/apagado
D Base
E Bandeja recogegrasa
F Placa de asar extraíble (sólo modelo HD4426)
G Placa de asar extraíble con zona de plancha (sólo modelo HD4427)
H Asas de tacto frío
I Toma para la unidad del termostato

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de uso y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

- **Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.**
- **Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.**
- **No conecte la unidad del termostato a la red antes de haberla conectado al aparato.**
- **Antes de conectar la unidad del termostato a la toma del aparato, asegúrese de que el interior de la toma está totalmente seco.**
- **Utilice sólo la unidad del termostato (Modelo Nº TKSP-S007I) suministrada con el aparato.**
- **Enchufe el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.**
- **No deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato y manténgalo alejado de las superficies calientes del aparato.**
- **Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre alrededor.**
- **La bandeja recogegrasa debe estar siempre puesta mientras cocina.**
- **Caliente siempre previamente la placa antes de colocar alimentos en ella.**
- **Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando.**
- **Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.**
- **No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.**
- **Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa que se puedan producir al preparar carne grasa o salchichas.**
- **Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.**
- **Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la red antes de retirar la unidad del termostato de su toma correspondiente.**
- **No sumerja el cable de alimentación con la unidad del termostato en agua ni en otros líquidos.**
- **Este aparato está diseñado únicamente para usar en interiores y no debe utilizarse al aire libre.**

Antes de utilizarla por primera vez

1 Quite todas las pegatinas y limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

2 Limpie bien el aparato y la placa (consulte el capítulo "Limpieza").

- *Puede que el aparato emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal*

Uso del aparato

1 Coloque la bandeja recogegrasa en la base (fig. 2).

2 Llene la bandeja recogegrasa con agua suficiente para cubrir el fondo (fig. 3).
- El agua de la bandeja recogegrasa disminuirá el humo y los malos olores, ya que evita que se quemen partículas de alimentos.
- Para facilitar la limpieza, puede forrar la bandeja recogegrasa con papel de aluminio antes de llenarla de agua.
- Al forrar la bandeja recogegrasa, asegúrese de que el papel de aluminio no cuelgue por los laterales de la bandeja, ya que impediría la adecuada circulación de aire.

3 Coloque la placa de asar en la base (fig. 4).
La placa de asar sólo encaja en la base en una posición.

4 Engrase ligeramente la placa de asar con mantequilla o aceite.

5 Introduzca la unidad del termostato en su toma correspondiente en el lateral del aparato (fig. 5).

6 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

7 Gire el control de temperatura a la posición apropiada para los ingredientes que vaya a asar (consulte la sección "Tiempos de preparación" de este capítulo).
Se encenderá el piloto de temperatura.

8 Coloque los ingredientes sobre la placa de asar cuando el piloto de temperatura se apague.

Cuidado: la placa de asar está caliente.

- *Durante el proceso de preparación, el piloto de temperatura se enciende y se apaga cada cierto tiempo para indicar que la resistencia se enciende y se apaga con el fin de mantener la temperatura adecuada.*

9 Dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando con una espátula o pinzas de madera o plástico.

10 Retire los alimentos cuando estén hechos.
Utilice una espátula o pinzas de madera o plástico para retirar los alimentos del aparato. No use utensilios metálicos, afilados o abrasivos.

11 Para obtener los mejores resultados, quite el exceso de aceite de la placa con un trozo de papel de cocina antes de preparar el siguiente lote de alimentos.

12 Para seguir cocinando, coloque el siguiente lote de alimentos sobre la placa cuando se apague el piloto de temperatura.

Tiempos de preparación

En la tabla incluida al final de estas instrucciones de uso puede encontrar algunos tipos de alimentos que puede cocinar en esta plancha de asar. La tabla muestra la temperatura que debe seleccionar y el tiempo de preparación de los alimentos. En los tiempos de preparación de la tabla no se incluye el tiempo necesario para precalentar el aparato. El tiempo de preparación y la temperatura dependen del tipo de alimento que vaya a preparar (por ejemplo, carne), de su grosor y temperatura y, obviamente, de su gusto personal. También puede consultar las indicaciones que aparecen en la base de la plancha de asar

Limpieza

No utilice nunca agentes ni materiales abrasivos, ya que podrían dañar la capa antiadherente de la placa.

No sumerja el cable de alimentación con la unidad del termostato en agua ni en otros líquidos.

1 Ajuste el control de temperatura a la posición de apagado.

2 Desenchufe el aparato de la red y deje que se enfríe.

3 Retire la unidad del termostato tirando de ella para sacarla del aparato (fig. 6).

4 Quite la placa de asar de la base levantándola por las asas. La placa de asar no puede extraerse si la unidad del termostato continúa puesta en el aparato (fig. 7).

Retire con papel de cocina el exceso de aceite de la placa de asar antes de quitarla para lavarla.

5 Quite la bandeja recogegrasa sacándola de la base (fig. 8).

6 Lave la placa de asar, la bandeja recogegrasa y la base en agua caliente con un poco de detergente líquido frotándolas con un paño suave o una esponja, o introdúzcalas en el lavavajillas.

Los restos de alimentos o grasa pueden eliminarse sumergiendo la placa de asar en agua caliente con un poco de detergente líquido durante cinco minutos, o echando algo de zumo de limón sobre la placa. De esta manera se desprenderán los restos secos de alimentos o de grasa.

7 Seque la placa de asar, la bandeja recogegrasa y la base, y vuelva a montarlas.

El interior de la toma para la unidad de termostato debe estar completamente seco antes de volver a conectar la unidad del termostato. Para secar la toma, limpie su interior con un paño seco. Si es necesario, sacuda primero el exceso de agua.

8 Limpie la parte exterior de la unidad del termostato con un paño húmedo.

Consejos

- La placa de asar es ideal para preparar carne, aves, pescado y verduras. La grasa y el jugo caen en la bandeja recogegrasa, lo que asegura un proceso de preparación de alimentos sano, con poca grasa y sin apenas humos (fig. 9).
- La zona de plancha (sólo modelo HD4427) es ideal para preparar pescado, huevos, jamón, champiñones, tomates, cebolla, etc. También resulta útil para mantener los alimentos calientes (fig. 10).
- También puede utilizar la plancha de asar como placa caliente controlada por termostato para mantener los platos a la temperatura adecuada. Cubra la placa de asar con papel de aluminio, con la cara brillante hacia arriba, y ajuste el control de temperatura a la posición 2 ó 3.
- La carne tierna es muy adecuada para asar a la plancha.
- La carne en filetes o costillas queda más tierna si se deja marinar durante la noche.
- No se debe dar la vuelta a los alimentos con demasiada frecuencia. Cuando los alimentos adquieren un color marrón por ambos lados, deben cocinarse a una temperatura inferior para garantizar que no se sequen y que se cocinen de manera homogénea.
- Si desea descongelar alimentos, envuélvalos en papel de aluminio y ajuste el control de temperatura a la posición 3 ó 4. Déles la vuelta de vez en cuando. El tiempo de descongelación depende del peso de los alimentos.
- A la hora de preparar satay, pollo, cerdo o ternera, primero dore la carne a temperatura alta (posición 5). Si fuera necesario, a continuación puede seleccionar una posición inferior de temperatura y seguir cocinando los alimentos hasta que se hagan.

- A la hora de preparar satay o kebab, sumerja los pinchos de madera o bambú en agua para que no se quemen durante la preparación. No utilice pinchos de metal.
- Las salchichas suelen reventarse cuando se cocinan. Para evitarlo, pínchelas con un tenedor.
- La carne fresca proporciona mejores resultados que la congelada o descongelada. No eche sal a la carne hasta haberla cocinado. Esto ayudará a mantener la carne jugosa. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que la carne que va a preparar no es demasiado gruesa (aprox. 1,5 cm).

Esta plancha de asar no es adecuada para cocinar alimentos empanados.

Medio ambiente

- **Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 11).**

Garantía y servicio

Si necesita información o tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com**, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department de Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Tipo de alimento	Tiempo de preparación (minutos)	Ajuste de temperatura
Salmón o atún	5 - 7	4 - 5
Gambas	3 - 4	4 - 5
Pescado (trozos pequeños)	4 - 6	4
Filete de pavo/pollo	6 - 8	4 - 5
Salchichas	8 - 10	4 - 5
Hamburguesa (congelada, precocinada)	6 - 15	4 - 5
Chuleta de cordero	8 - 12	4 - 5
Carne que se hace muy rápidamente (por ejemplo, filetes de ternera)	Según el grosor de la carne y su gusto personal.	5
Trozos de carne	4 - 7	5
Verduras/fruta	4 - 7	5
Verduras/fruta cubiertas con queso	4 - 5	5
Parrillada mixta (trozos pequeños)	8 - 10	5
Shashlik/satay	8 - 10	5
Para mantener caliente		2 - 3
Para descongelar		3 - 4

Esta plancha de asar no es adecuada para cocinar alimentos empanados.

Descrizione generale (fig. 1)

- A Cavo di alimentazione
- B Termostato con cavo di alimentazione e spia della temperatura
- C Sistema di controllo della temperatura con posizione on/off
- D Base
- E Vassoio antigoccia
- F Piastra grill removibile (solo HD4426)
- G Piastra grill removibile con sezione friggitrice (solo HD4427)
- H Impugnatura termoisolante
- I Alloggiamento termostato

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per eventuali riferimenti futuri.

- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale opportunamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Inserire il termostato nell'apparecchio prima di collegarlo alla presa di corrente.
- Assicurarsi che la parte interna dell'alloggiamento del termostato sia completamente asciutta prima di inserire il termostato.
- Utilizzare solo il termostato (n. modello TKSP-S007I) in dotazione con l'apparecchio.
- Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Fate in modo che il cavo non penda sopra il bordo del tavolo o del piano su cui è appoggiato l'apparecchio. Tenete il cavo lontano dalle superfici bollenti dell'apparecchio.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piatta e stabile con sufficiente spazio circostante.
- Durante la cottura, il vassoio antigoccia deve essere sempre in posizione.
- Preriscaldate sempre la piastra prima di appoggiarvi il cibo.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Prima di rimuovere il termostato dall'alloggiamento, spegnete sempre l'apparecchio e scollegate la spina dalla presa di corrente.
- Non immergete il termostato o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'interno. Non utilizzatelo all'esterno.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

1. Togliete eventuali etichette adesive e pulite il corpo dell'apparecchio con un panno umido.

2. Pulite accuratamente l'apparecchio e la piastra (si veda il capitolo "Pulizia").

- *La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.*

Modalità d'uso dell'apparecchio

1 **Posizionate il vassoio antigoccia sulla base (fig. 2).**

2 **Riempite d'acqua il vassoio antigoccia fino a ricoprire il fondo (fig. 3).**
- L'acqua presente nel vassoio antigoccia assorbe il fumo e gli odori sgradevoli e previene che le particelle di cibo si brucino.
- Per facilitare la pulizia, potete rivestire il vassoio antigoccia con carta alluminio prima di versare l'acqua.
- Quando rivestite il vassoio antigoccia, assicuratevi che la carta alluminio non fuoriesca dai bordi del vassoio per assicurare la corretta circolazione dell'aria.

3 **Posizionate la piastra grill sulla base (fig. 4).**
La piastra grill può essere posizionata sulla base solo in un modo.

4 **Ungete leggermente la piastra grill con burro e olio.**

5 **Inserite il termostato nel relativo alloggiamento posizionato sul lato dell'apparecchio (fig. 5).**

6 **Inserite la spina nella presa di corrente a muro.**

7 **Ruotate il sistema di controllo della temperatura sulla posizione indicata per gli ingredienti da grigliare (si veda la sezione "Tempi di cottura alla griglia" in questo capitolo).**
La spia della temperatura si illumina.

8 **Posizionate gli ingredienti sulla piastra grill quando la spia della temperatura si spegne.**

Attenzione: la piastra grill è rovente!

- *Durante la cottura alla griglia, la spia della temperatura si accende o si spegne di tanto in tanto per indicare che la resistenza si spegne o si accende per mantenere costante la temperatura corretta.*

9 **Girate il cibo di tanto in tanto utilizzando una spatola o pinze per grill in legno o plastica.**

10 **Al termine della cottura, togliete il cibo dalla piastra.**
Utilizzate una spatola o pinze in legno o plastica per togliere il cibo dalla piastra. Non utilizzate mai utensili metallici, appuntiti o abrasivi.

11 **Per un risultato ottimale, assorbite il grasso in eccesso presente sulla piastra utilizzando carta da cucina prima di continuare a grigliare.**

12 **Per continuare a grigliare, appoggiate le altre porzioni di cibo sulla piastra non appena si spegne la spia della temperatura.**

Tempi di cottura alla griglia

Nella tabella riportata alla fine delle istruzioni per l'uso, vengono illustrati alcuni tipi di cibo da cuocere sulla piastra. La tabella riporta la temperatura da selezionare e i tempi di cottura. Il tempo richiesto per preriscaldare la piastra non è incluso nei tempi di cottura indicati nella tabella. I tempi di cottura alla griglia e la temperatura dipendono dal tipo di cibo da preparare (ad es. carne), dallo spessore e dalla temperatura e naturalmente dai gusti personali. Potete fare riferimento alle indicazioni riportate sul fondo della griglia da tavolo.

Pulizia

Non utilizzate prodotti e oggetti abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra.

Non immergete il termostato o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.

1 **Impostate il sistema di controllo della temperatura in posizione "off".**

2 Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.

3 Rimuovete il termostato estraendolo dall'apparecchio (fig. 6).

4 Estraete la piastra grill sollevandola dalla base mediante le impugnature. La piastra grill non può essere rimossa se il termostato è ancora nell'apparecchio (fig. 7).

Prima di togliere la piastra per pulirla, assorbite l'olio in eccesso presente sulla piastra utilizzando carta da cucina.

5 Rimuovete il vassoio antigoccia sollevandolo dalla base (fig. 8).

6 Immergete la piastra grill, il vassoio antigoccia e la base in acqua calda con liquido detergente e puliteli con un panno morbido o una spugna oppure lavateli direttamente in lavastoviglie.

Potete rimuovere i residui di cibo o il grasso immergendo la piastra grill in acqua calda e liquido detergente per cinque minuti oppure lasciando agire un po' di succo di limone sulla piastra per ammorbidire il cibo o il grasso incrostato.

7 Asciugate la piastra grill, il vassoio antigoccia e la base, quindi rimontateli.

Prima di reinserire il termostato nell'alloggiamento, assicuratevi che la parte interna sia completamente asciutta. Per asciugare l'alloggiamento, utilizzate un panno asciutto. Se necessario,eliminate prima l'acqua in eccesso scuotendo l'apparecchio.

8 Pulite la superficie esterna del termostato con un panno umido.

Consigli

- La piastra grill è indicata per grigliare carne, pollame, pesce e verdure. Il grasso e il liquido dei cibi si depositano nel vassoio antigoccia, che assicura una cottura alla griglia sana, priva di grassi e fumo (fig. 9).
- La sezione friggitrice (solo HD4427) è indicata per preparare pesce, uova, prosciutto, funghi, pomodori, cipolle, ecc. È inoltre utile per mantenere caldi i cibi (fig. 10).
- Potete utilizzare anche la griglia da tavolo come piastra a controllo termostatico in grado di mantenere i piatti alla temperatura richiesta. Coprite la piastra grill con carta alluminio con il lato lucido rivolto verso l'alto, quindi impostate il sistema di controllo temperatura in posizione 2 o 3.
- I pezzi di carne teneri sono indicati per la cottura alla griglia.
- I pezzi di carne, ad esempio bistecche o costolette, risultano più tenere se messi a marinare durante la notte.
- Non girate troppo spesso il cibo grigliato. Quando i cibi si imbruniscono su entrambi i lati, diminuite la temperatura per evitare che si secchino o vengano cotti eccessivamente.
- Se si desidera scongelare il cibo, avvolgete i prodotti surgelati in un foglio di carta alluminio e impostate il sistema di controllo temperatura in posizione 3 o 4. Girate il cibo di tanto in tanto. I tempi di scongelamento dipendono dal peso del cibo.
- Per preparare saté, pollo, maiale o vitello, abbrustolite per prima cosa la carne ad alta temperatura (posizione 5). Se necessario, impostate il sistema di controllo temperatura a una posizione inferiore per ultimare la cottura.
- Per la preparazione di saté o kebab, immergete gli spiedini di legno o bamboo nell'acqua per evitare che si brucino durante la cottura. Non utilizzate spiedini di metallo.
- Le salsicce tendono a scoppiettare durante la cottura. Per evitare questo inconveniente, praticate alcuni fori con una forchetta.
- La carne fresca consente di ottenere risultati migliori rispetto alla carne surgelata o scongelata. Non versate sale sulla carne durante la cottura per mantenerla morbida. Per ottenere risultati ottimali, assicuratevi che i pezzi di carne da grigliare non siano troppo spessi (circa 1,5 cm).

La griglia da tavolo non è indicata per grigliare cibo impanato.

Tutela dell'ambiente

- **Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 11).**

Garanzia e assistenza

Per ulteriori informazioni o eventuali problemi visitate il sito Philips all'indirizzo **www.philips.com** oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips locale (il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia). Qualora non fosse disponibile un Centro Assistenza Clienti locale, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Reparto assistenza Philips Domestic Appliances & Personal Care BV.

Tipo di cibo	Tempi di cottura alla griglia (minuti)	Impostazione temperatura
Filetto di salmone o tonno	5-7	4-5
Gamberi	3-4	4-5
Pesce (pezzi piccoli)	4-6	4
Filetti di pollo/tacchino	6-8	4-5
Salsicce	8-10	4-5
Hamburger (congelato, precotto)	6-15	4-5
Costoletta di agnello	8-12	4-5
Carne che cuoce velocemente (ad esempio bistecca, filetto di vitello)	In base allo spessore della carne e ai gusti personali	5
Pezzi di carne	4-7	5
Verdura/frutta	4-7	5
Verdura/frutta coperta di formaggio	4-5	5
Grigliata mista (piccoli pezzi)	8-10	5
Spiedini/saté	8-10	5
Per mantenere caldi i cibi		2-3
Funzione scongelamento		3-4

La griglia da tavolo non è indicata per grigliare cibo impanato.

Descrição geral (fig. 1)

A Fio de alimentação
B Unidade do termóstato com fio de alimentação e luz da temperatura
C Controlo da temperatura com posição de ligar/desligar
D Base
E Tabuleiro de recolha da gordura
F Placa de grelhar amovível (apenas HD4426)
G Placa de grelhar amovível com secção de fritura (apenas HD4427)
H Pegas antiaquecimento
I Tomada da unidade do termóstato

Importante

Leia estas instruções com atenção antes de utilizar o aparelho e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- **Verifique se a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local, antes de ligar o aparelho.**
- **Se o fio se estragar, deve ser substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.**
- **Não ligue a unidade do termóstato à corrente antes de introduzir a unidade do termóstato no aparelho.**
- **Certifique-se de que o interior da tomada da unidade do termóstato está completamente seca antes de introduzida a unidade do termóstato.**
- **Utilize unicamente a unidade do termóstato (Modelo: TKSP-S007I) fornecida com o aparelho.**
- **Ligue sempre o aparelho a uma tomada com terra.**
- **Não deixe que o fio de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada de trabalho onde o aparelho está situado e mantenha o fio afastado das superfícies quentes do aparelho.**
- **Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente em volta.**
- **O tabuleiro de recolha da gordura tem de estar sempre bem montado enquanto grelha os alimentos.**
- **Pré-aqueça sempre a placa antes de colocar os alimentos sobre a mesma.**
- **As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento do aparelho.**
- **Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.**
- **Não deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.**
- **Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas.**
- **Desligue sempre da corrente após cada utilização.**
- **Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada de parede antes de retirar a unidade do termóstato da tomada da unidade do termóstato.**
- **Não mergulhe o fio de alimentação com a unidade do termóstato em água ou outro líquido.**
- **Este aparelho destina-se unicamente a ser utilizado no interior e não deve ser utilizado no exterior.**

Antes da primeira utilização

1 Retire todos os autocolantes e limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.

2 Limpe cuidadosamente o aparelho e a placa (consulte o capítulo 'Limpeza').

- *O aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez, mas é perfeitamente normal.*

Utilização do aparelho

1 **Coloque o tabuleiro de recolha da gordura na base (fig. 2).**

2 **Encha o tabuleiro de recolha da gordura com água suficiente para cobrir o fundo (fig. 3).**
- A água do tabuleiro de recolha da gordura impede a formação de fumos e cheiros desagradáveis ao evitar que as partículas dos alimentos se queimem.
- Para facilitar a limpeza, pode forrar o tabuleiro de recolha da gordura com folha de alumínio antes de o encher com água.
- Ao forrar o tabuleiro de recolha da gordura, certifique-se de que o alumínio não ultrapassa os limites do tabuleiro, o que poderá impedir a correcta circulação do ar.

3 **Coloque a placa de grelhar na base (fig. 4).**
A placa de grelhar apenas pode ser montada na base de uma forma.

4 **Unte ligeiramente a placa de grelhar com manteiga ou óleo de fritar.**

5 **Introduza a unidade do termóstato na respectiva tomada na parte lateral do aparelho (fig. 5).**

6 **Introduza a ficha de alimentação na tomada eléctrica.**

7 **Regule o controlo da temperatura para a posição apropriada aos ingredientes a serem grelhados (consulte a secção 'Tempos para grelhar' neste capítulo).**
A luz da temperatura acende-se.

8 **Coloque os ingredientes sobre a placa quando a luz da temperatura se apagar.**

Tenha cuidado: a placa de grelhar está quente!

- *Enquanto estiver a grelhar, a luz da temperatura acende-se e apaga-se de tempos a tempos como indicação de que a resistência está ligada e desligada para manter a temperatura correcta.*

9 **Vire os alimentos de tempos a tempos com a ajuda de uma espátula ou pinças de madeira ou plástico.**

10 **Retire os alimentos quando estiverem ao seu gosto.**
Sirva-se de uma espátula de madeira ou de plástico para retirar os alimentos do aparelho.
Não utilize utensílios de cozinha metálicos, afiados ou abrasivos.

11 **Para obter óptimos resultados, retire o excesso de gordura das placas com papel de cozinha antes de grelhar outros alimentos.**

12 **Para continuar a grelhar, coloque nova quantidade de alimentos sobre a placa quando a luz da temperatura se apagar.**

Tempos para grelhar

Na tabela no final destas instruções de utilização encontrará alguns tipos de alimentos que pode cozinhar neste grelhador de mesa. A tabela indica as temperaturas a seleccionar e o tempo para grelhar cada alimento. O tempo necessário para pré-aquecer o aparelho não foi incluído nos tempos para grelhar indicados na tabela. O tempo e a temperatura para grelhar dependem do tipo de alimento a ser preparado (p. ex., carne), da sua espessura e temperatura e, claro, também do seu gosto pessoal. Pode também consultar as indicações na base do grelhador de mesa.

Limpeza

Nunca utilize produtos e materiais de limpeza abrasivos porque poderá danificar o revestimento antiaderente da placa.

Não mergulhe o fio de alimentação com a unidade do termóstato em água ou outro líquido.

1 Regule o controlo da temperatura para a posição 'off' (desligado).

2 Retire a ficha da tomada eléctrica e deixe o aparelho arrefecer.

3 Retire a unidade do termóstato puxando-a do aparelho (fig. 6).

4 Retire a placa para grelhar erguendo-a da base pelas pegas. A placa não pode ser retirada se a unidade do termóstato ainda estiver introduzida no aparelho (fig. 7).

Deve retirar sempre o excesso de gordura da placa de grelhar com papel de cozinha antes de a retirar para proceder à sua limpeza.

5 Retire o tabuleiro de recolha da gordura puxando-o da base (fig. 8).

6 Lave a placa, o tabuleiro de recolha da gordura com um pano macio ou uma esponja e água quente com um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.

Os resíduos dos alimentos e a gordura podem ser retirados deixando a grelha com água quente e líquido detergente durante cinco minutos ou espalhando sumo de limão sobre a placa para grelhar. Assim, solta os alimentos ou gordura secos.

7 Seque a placa para grelhar, o tabuleiro para recolha da gordura e volte a montá-los.

O interior da tomada da unidade do termóstato tem de estar completamente seco antes de voltar a introduzir a unidade do termóstato na mesma. Para secar a tomada, limpe o interior com um pano seco. Se for necessário, elimine a água em excesso sacudindo-a.

8 Limpe a parte exterior da unidade do termóstato com um pano húmido.

Sugestões

- A placa para grelhar é ideal para preparar carne, aves, peixe e legumes. A gordura e a água escorrem para o tabuleiro de recolha da gordura, permitindo grelhar quase sem fumo alimentos saudáveis e baixos em calorias (fig. 9).
- A secção de fritura (apenas HD4427) é ideal para preparar peixe, ovos, presunto, cogumelos, tomate, cebolas, etc. É também muito prática para manter os alimentos quentes (fig. 10).
- Pode também utilizar o grelhador de mesa como uma placa de termóstato controlado que mantém automaticamente os pratos à temperatura pretendida. Cubra a placa para grelhar com folha de alumínio com o lado brilhante virado para cima e depois regule o controlo da temperatura para a posição 2 ou 3.
- Os pedaços de carne mais macios são os melhores para grelhar.
- Os pedaços de alimentos como os bifes e as costeletas ficam mais macios se deixados a marinar de um dia para o outro.
- Os alimentos grelhados não devem ser virados com muita frequência. Quando os alimentos estiverem passados de ambos os lados, devem ser grelhados a uma temperatura mais baixa para garantir que não secam e que são grelhados uniformemente.
- Se quiser descongelar alimentos congelados, embrulhe os alimentos congelados em folha de alumínio e regule o controlo da temperatura para a posição 3 ou 4. Vire os alimentos de tempos a tempos. O tempo de descongelação depende do peso dos alimentos.
- Se estiver a preparar espetadas, frango, porco ou vitela, comece por uma temperatura alta (posição 5). Se for necessário, mais tarde poderá regular a temperatura para uma posição mais baixa e continuar a grelhar até a carne ficar pronta.
- Ao fazer espetadas ou kebab, mergulhe os espetos de bambu ou madeira em água para evitar que fiquem chamuscados enquanto grelham. Não utilize espetos metálicos.
- As salsichas têm tendência a rebentar quando estão a ser grelhadas. Para o evitar, pique-as primeiro com um garfo.
- A carne fresca proporciona melhores resultados ao grelhar do que a carne congelada ou descongelada. Apenas coloque sal sobre a carne depois de a ter grelhado. Assim mantém a carne húmida. Para os melhores resultados, certifique-se de que os pedaços de carne que vai preparar não estão demasiado espessos (aprox. 1,5 cm).

Este grelhador de mesa não se destina a grelhar alimentos panados.

Ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil, entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 11).

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou se tiver algum problema, visite o site da Philips em **www.philips.pt** ou contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (encontrará o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao distribuidor Philips local ou contacte o Departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Tipo de alimento	Tempos para grelhar (minutos)	Regulação da temperatura
Posta de salmão ou bife de atum	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Peixe (postas pequenas)	4-6	4
Filete de peru/frango	6-8	4-5
Salsichas	8-10	4-5
Hambúrguer (congelado, pré-cozinhado)	6-15	4-5
Costeleta de borrego	8-12	4-5
Carne que demore pouco tempo a grelhar (p. e.: bifes/entrecosto/vitela)	Dependendo da espessura da carne e do gosto pessoal	5
Pedaços de carne	4-7	5
Legumes/fruta	4-7	5
Legumes/fruta cobertos com queijo	4-5	5
Espetada mista (pedaços pequenos)	8-10	5
Shashlik/espetadas	8-10	5
Manter quente		2-3
Descongelar		3-4

Este grelhador de mesa não se destina a grelhar alimentos panados.

Generell beskrivelse (fig. 1)

A Støpsel
B Termostatenhet med ledning og temperaturlampe
C Temperaturbryter med av/på-innstilling
D Sokkel
E Dryppbrett
F Avtagbar grillplate (kun HD4426)
G Avtagbar grillplate med stekedel (kun HD4427)
H Kalde håndtak
I Kontakt for termostatenhet

Viktig

Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for senere referanse.

- **Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen.**
- **Hvis ledningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter godkjent av Philips eller liknende kvalifisert personell slik at man unngår farlige situasjoner.**
- **Ikke koble termostatenheten til ledningen før termostatenheten er satt inn i apparatet.**
- **Kontroller at innsiden på kontakten for termostatenheten er helt tørr før du setter inn termostatenheten.**
- **Bruk kun termostatenheten (modellnr. TKSP-S007I) som følger med apparatet.**
- **Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet.**
- **Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken der apparatet er plassert, og hold den unna de varme overflatene på apparatet.**
- **Sett apparatet på en flat, stabil overflate, og pass på at det har tilstrekkelig plass rundt seg.**
- **Dryppbrettet må alltid være på plass under bruk.**
- **Varm alltid opp platen på forhånd før du legger mat på den.**
- **Overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk.**
- **Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.**
- **Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.**
- **Pass på at det ikke spruter fett når du griller saftig kjøtt eller pølser.**
- **Koble alltid fra apparatet etter bruk.**
- **Slå alltid av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten før du fjerner termostatenheten fra kontakten for termostatenheten.**
- **Ikke senk ledningen med termostatenheten ned i vann eller annen væske.**
- **Dette apparatet er bare ment for innendørs bruk og må ikke brukes utendørs.**

Før første gangs bruk

1 **Fjern eventuelle klistremerker, og tørk av apparatet med en fuktig klut.**

2 **Rengjør apparatet og platen grundig (se avsnittet "Rengjøring").**

- *Apparatet kan avgi røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.*

Bruke apparatet

1 **Sett dryppbrettet inn i sokkelen (fig. 2).**

2 **Fyll dryppbrettet med så mye vann at det dekker bunnen (fig. 3).**

- Vannet i dryppbrettet tar bort røyk og vond lukt ved å forhindre at matpartikler blir brent.
- For å gjøre rengjøringen enklere kan du dekke dryppbrettet med aluminiumsfolie før du fyller det med vann.

- Når du legger folien i dryppbrettet, må du sjekke at den ikke henger over sidene på brettet. Det kan hindre luftsirkulasjon.

3 **Sett grillplaten i sokkelen (fig. 4).**
Grillplaten passer bare i sokkelen på én måte.

4 **Smør lett inn grillplaten med smør eller olje.**

5 **Sett termostatenheten inn i kontakten for termostatenheten på siden av apparatet (fig. 5).**

6 **Sett støpselet i stikkontakten.**

7 **Still inn temperaturbryteren i den posisjonen som passer for ingrediensene som skal grilles (se delen "Grilltider" i dette avsnittet).**
Temperaturlampen tennes.

8 **Legg ingrediensene på grillplaten når temperaturlampen slukker.**

Vær forsiktig ‾ grillplaten er varm!

- *Under grillingen slås temperaturlampen av og på for å vise at varmeelementet slås av og på for å opprettholde riktig temperatur.*

9 **Vend maten innimellom ved hjelp av en stekespade i tre eller plast eller en tang.**

10 **Fjern maten når den er ferdig.**
Bruk en stekespade i tre eller plast eller en tang til å ta maten av apparatet. Ikke bruk kjøkkenredskaper i metall eller skarpe kjøkkenredskaper som kan lage riper.

11 **For best mulig resultat fjerner du overflødig olje fra platene med litt kjøkkenpapir før du griller mer mat.**

12 **Hvis du vil fortsette å grille, plasserer du mer mat på grillplaten når temperaturlampen slukker.**

Grilltider

I tabellen på slutten av denne brukerveiledningen finner du en oversikt over noen mattyper du kan tilberede på denne bordgrillen. Tabellen viser hvilken temperatur du bør velge, og hvor lenge maten bør grilles. Tiden det tar å forhåndsvarme apparatet, er ikke tatt med i grilltidene i tabellen. Grilltiden og temperaturen avhenger av mattypen som tilberedes (for eksempel kjøtt), tykkelsen, temperaturen og, selvfølgelig, din egen smak. Du kan også se anvisningene på sokkelen til bordgrillen.

Rengjøring

Bruk aldri slipemidler, skrubb eller lignende, da dette vil skade den klebefrie overflaten på platen.

Ikke senk ledningen med termostatenheten ned i vann eller annen væske.

1 **Sett temperaturbryteren til av-innstillingen.**

2 **Trekk ledningen ut av stikkontakten, og la apparatet avkjøles.**

3 **Fjern termostatenheten ved å trekke den ut av apparatet (fig. 6).**

4 **Fjern grillplaten ved å løfte den opp fra sokkelen ved å holde i håndtakene. Grillplaten kan ikke fjernes hvis termostatenheten fortsatt står i apparatet (fig. 7).**
Fjern overflødig olje fra grillplatene med litt kjøkkenpapir før du tar dem av for å rengjøre dem.

5 **Fjern dryppbrettet ved å løfte det ut av sokkelen (fig. 8).**

6 **Rengjør grillplaten, dryppbrettet og sokkelen med en myk klut eller svamp i varmt vann med**

Matrester eller fett kan fjernes ved å legge grillplaten i varmt vann med oppvaskmiddel i fem minutter eller ved å sprute litt sitronsaft på grillplaten. Dette løsner opp eventuell klumpet mat eller fett.

7 Tørk grillplaten, dryppbrettet og sokkelen, og sett dem sammen igjen.

Innsiden av kontakten for termostatenheten må være helt tørr før du setter termostatenheten inn igjen. Tørk av innsiden med en tørr klut for å tørke kontakten. Om nødvendig rister du av overflødig vann først.

8 Rengjør termostatenheten utvendig med en fuktig klut.

Tips

- Grillplaten er perfekt til tilbereding av kjøtt, fjærfe, fisk og grønnsaker. Fett og kjøttkraft drypper gjennom grillen og ned i dryppbrettet, som sikrer grilling nesten uten røyk og sunn mat med lite fett (fig. 9).
- Stekedelen (kun HD4427) er perfekt til tilbereding av fisk, egg, skinke, sopp, tomater, løk og lignende. Den kan også brukes til å holde maten varm (fig. 10).
- Du kan også bruke bordgrillen som en termostatkontrollert varmeplate som automatisk holder rettene dine på ønsket temperatur. Dekk grillplaten med aluminiumsfolie med den blanke siden opp, og sett deretter temperaturbryteren i posisjon 2 eller 3.
- Møre kjøttstykker er best egnet til grilling.
- Kjøttstykker som biff eller koteletter blir mørere hvis de marineres over natten.
- Den grillede maten bør ikke snus for ofte. Når stykkene er brune på begge sider, bør de grilles på en lavere temperatur, slik at de ikke tørkes ut og stekes jevnt.
- Hvis du vil tine frossen mat, dekker du den frosne maten med aluminiumsfolie og setter temperaturbryteren i posisjon 3 eller 4. Snu maten med jevne mellomrom. Nedtiningstiden varierer avhengig av hvor mye maten veier.
- Når du tilbereder satay, kylling, svinekjøtt eller kalvekjøtt, bruner du først kjøttet på høy temperatur (posisjon 5). Om nødvendig kan du deretter vri temperaturbryteren ett trinn ned og grille maten til den er ferdig.
- Når du tilbereder satay eller kebab, bør du dyppe grillspyd av bambus eller tre i vann for å hindre at de blir brent under grillingen. Ikke bruk grillspyd av metall.
- Pølser har en tendens til å sprekke når de grilles. For å hindre dette kan du stikke noen hull i dem med en gaffel.
- Ferskt kjøtt gir bedre grillresultater enn frossen eller tint kjøtt. Ikke strø salt på kjøttet før etter du har grillet det. Det bidrar til å holde kjøttet saftig. Sørg for at kjøttstykkene du skal tilberede, ikke er for tykke (ca. 1,5 cm), da oppnår du best resultat.

Denne bordgrillen er ikke egnet til grilling av panert mat.

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette hjelper du til med å ta vare på miljøet (fig. 11).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, kan du gå til Philips' Internett-sider på **www.philips.com** eller ta kontakt med Philips' kundestøtte der du er (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen Philips-kundestøtte der du bor, kan du ta kontakt med den lokale Philips-forhandleren eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Mattype	Grilltid (i minutter)	Temperaturinnstilling
Grillet laks eller tunfisk	5-7	4-5
Reker	3-4	4-5
Fisk (små stykker)	4-6	4
Kalkun-/kyllingfilet	6-8	4-5
Pølse	8-10	4-5
Hamburger (frossen, forhåndsstekt)	6-15	4-5
Lammekotelett	8-12	4-5
Kjøtt som det tar litt tid å steke (for eksempel biff/kalvefilet)	avhenger av tykkelsen på kjøttet og din personlige smak	5
Kjøttstykker	4-7	5
Grønnsaker/frukt	4-7	5
Grønnsaker/frukt dekket med ost	4-5	5
Blandet grillmat (små stykker)	8-10	5
Sjaslik/satay	8-10	5
Holde maten varm		2-3
Tining		3-4

Denne bordgrillen er ikke egnet til grilling av panert mat.

Allmän beskrivning (bild 1)

A Stickkontakt
B Termostatenhet med nätsladd och temperaturlampa
C Temperaturreglage med på/av-läge
D Sockel
E Droppbricka
F Löstagbar grillplatta (endast HD4426)
G Löstagbar grillplatta med stekdel (endast HD4427)
H Värmeisolerade handtag
I Termostatuttag

Viktigt

Läs användningsinstruktionerna noga innan du använder apparaten, och spara dem ifall du behöver dem igen.

- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller en lika kvalificerad person för att undvika fara.
- Anslut inte termostatenheten till elnätet innan du har satt i den i apparaten.
- Kontrollera att insidan av termostatuttaget är helt torr innan du sätter i termostatenheten.
- Använd endast den termostatenhet (modellnr TKSP-S007I) som medföljer apparaten.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Låt inte nätsladden hänga ned över bordskanten eller arbetsytan som apparaten står på, och håll nätsladden borta från apparatens varma delar.
- Placera apparaten på en plan och stabil yta med tillräckligt mycket fritt utrymme runt den.
- Droppbrickan måste alltid användas när du tillagar mat.
- Värm alltid upp plattan innan du lägger mat på den.
- De tillgängliga ytorna kan bli varma när apparaten används.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- Lämna inte apparaten obevakad när den används.
- Se upp för fettstänk när du grillar fett kött eller korv.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Slå alltid av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du tar ut termostatenheten ur termostatuttaget.
- Sänk inte ned nätsladden med termostatenheten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten är endast avsedd för inomhusbruk och ska inte användas utomhus.

Före första användningen

1 Ta bort alla etiketter och torka av apparaten med en fuktig trasa.

2 Rengör apparaten och plattan noggrant (se avsnittet Rengöring).

- *Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Detta är normalt.*

Använda apparaten

1 Placera droppbrickan i sockeln (bild 2).

2 Fyll droppbrickan med vatten så att botten täcks (bild 3).

- Vattnet i droppbrickan gör att rök och obehaglig lukt inte uppstår eftersom det förhindrar att matrester blir brända.

- Om du vill underlätta rengöringen kan du täcka droppbrickan med aluminiumfolie innan du fyller den med vatten.
- Se till att folien inte hänger över sidorna på brickan eftersom det förhindrar ordentlig luftcirkulation.

3 Placera grillplattan i sockeln (bild 4).
Grillplattan passar bara på ett sätt i sockeln.

4 Smörj grillplattan med lite smör eller olja.

5 Sätt i termostatenheten i termostatuttaget på apparatens sida (bild 5).

6 Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

7 Vrid temperaturreglaget till det läge som passar maten som ska grillas (se Grilltider i det här avsnittet).
Temperaturlampan tänds.

8 Lägg maten på grillplattan när temperaturlampan släcks.

Var försiktig, grillplattan är varm!

- *Under grillningen tänds och släcks temperaturlampan då och då för att visa att värmeelementet slås på och av så att rätt temperatur bibehålls.*

9 Vänd maten då och då med en stekspade av trä eller plast eller med en grilltång.

10 Ta bort maten när den är färdig.
Använd en stekspade av trä eller plast eller en grilltång för att ta bort maten från grillen. Använd inte köksredskap av metall eller redskap som är vassa eller avslipande.

11 Ta bort överbliven olja från plattan med en bit hushållspapper innan du grillar nästa omgång mat för att få bästa resultat.

12 Om du vill fortsätta grilla lägger du nästa omgång mat på grillplattan när temperaturlampan släcks.

Grilltider

I tabellen i slutet av de här användarinstruktionerna finns exempel på olika typer av mat som du kan tillaga med bordsgrillen. I tabellen visas vilken temperatur du ska använda och hur länge maten ska grillas. Den tid det tar att värma upp apparaten är inte inkluderad i grilltiderna som anges i tabellen. Grilltiden och temperaturen beror på vilken typ av mat som tillagas (t.ex. kött), dess tjocklek och temperatur samt, naturligtvis, dina önskemål. Du kan även läsa anvisningarna på bordsgrillens sockel.

Rengöring

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller material, eftersom det skadar plattans non-stick-beläggning.

Sänk inte ned nätsladden med termostatenheten i vatten eller någon annan vätska.

1 Ställ in temperaturreglaget på läget "av".

2 Ta ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

3 Ta bort termostatenheten genom dra ut den ur apparaten (bild 6).

4 Ta bort grillplattan genom att hålla i handtagen och lyfta bort den från sockeln. Grillplattan kan inte tas bort om termostatenheten fortfarande sitter i apparaten (bild 7).

Ta alltid bort överbliven olja från grillplattan med en bit hushållspapper innan du tar ur den för rengöring.

5 Ta bort droppbrickan genom att lyfta ut den ur sockeln (bild 8).

6 Rengör grillplattan, droppbrickan och sockeln med en mjuk trasa eller svamp i varmt vatten med lite diskmedel, eller i diskmaskinen.

Du kan ta bort matrester och fett genom att blötlägga grillplattan i varmt vatten med lite diskmedel i fem minuter eller genom att droppa lite citronjuice på grillplattan. Det löser upp matrester och fett.

7 Torka av grillplattan, droppbrickan och sockeln och sätt sedan ihop dem igen.

Termostatuttagets insida måste vara helt torr innan du sätter tillbaka termostatenheten i uttaget. Torka insidan av uttaget med en torr trasa. Om det behövs skakar du först ut det vatten som finns kvar.

8 Rengör termostatenhetens utsida med en fuktig trasa.

Tips

- Grillplattan är perfekt för tillagning av kött, fågel, fisk och grönsaker. Fett och safter droppar ned på droppbrickan så att det inte ryker under grillningen och maten blir hälsosam och fettsnål (bild 9).
- Stekdelen (endast HD4427) är perfekt för tillagning av fisk, ägg, skinka, svamp, tomat, lök etc. Den passar också utmärkt till att hålla mat varm (bild 10).
- Du kan även använda bordsgrillen som en termostatstyrd värmeplatta som automatiskt håller maten så varm som du önskar. Täck grillplattan med aluminiumfolie (vänd den blanka sidan uppåt) och ställ sedan in temperaturreglaget på läge 2 eller 3.
- Mört kött passar bäst för grillning.
- Biffar och revbensspjäll blir mörare om de marineras över natten.
- Du bör inte vända maten som grillas för ofta. När maten är brun på båda sidorna sänker du temperaturen så att maten tillagas jämnt och inte blir torr.
- Om du vill tina upp fryst mat lindar du in den i aluminiumfolie och ställer temperaturreglaget på läge 3 eller 4. Vänd på maten med jämna mellanrum. Upptiningstiden beror på hur mycket maten väger.
- När du tillagar satay, kyckling, fläskkött eller kalvkött ska du först bryna köttet på hög temperatur (läge 5). Vid behov kan du sedan ställa in temperaturreglaget på ett läge lägre och grilla maten tills den är klar.
- När du tillagar satay eller kebab bör du först blötlägga grillspett av bambu eller trä i vatten för att förhindra att de blir brända under grillningen. Använd inte grillspett av metall.
- Korvar tenderar att spricka när de grillas. För att förhindra detta kan du sticka några hål i dem med en gaffel.
- Färskt kött ger bättre grillresultat än fryst eller upptinat kött. Strö inte salt på köttet förrän efter grillningen. På så sätt håller sig köttet saftigt. För att få bästa resultat bör köttbitarna du tillagar inte vara för tjocka (ca 1,5 cm).

Bordsgrillen är inte lämplig för tillagning av panerad mat.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (bild 11).

Garanti och service

Om du behöver information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på **www.philips.com** eller kontakta Philips kundtjänstcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns något kundtjänstcenter i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare eller kontaktar serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Typ av mat	Grilltider (minuter)	Temperaturinställning
Lax- eller tonfiskkotlett	5-7	4-5
Stora räkor (gambas)	3-4	4-5
Fisk (små bitar)	4-6	4
Kalkon-/kycklingfilé	6-8	4-5
Korv	8-10	4-5
Hamburgare (fryst, färdiglagad)	6-15	4-5
Lammkotlett	8-12	4-5
Kött som tar kort tid att tillaga (t.ex. biff/kalvfilé)	Beroende på köttets tjocklek och dina önskemål.	5
Köttbitar	4-7	5
Grönsaker/frukt	4-7	5
Grönsaker/frukt täckt med ost	4-5	5
Mixed grill (små bitar)	8-10	5
Shashlik kebab/satay	8-10	5
Varmhållning		2-3
Upptining		3-4

Bordsgrillen är inte lämplig för tillagning av panerad mat.

Laitteen osat (kuva 1)

A Pistoke
B Termostaatti, virtajohto ja lämpötilan merkkivalo
C Lämpötilansäädin ja käynnistyskytkin
D Runko
E Valuma-astia
F Irrotettava grillauslevy (vain mallissa HD4426)
G Irrotettava grillauslevy, jossa paistolevy (vain mallissa HD4427)
H Kuumentumattomat kahvat
I Termostaatin vastake

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä ohje vastaisen varalle.

- **Tarkasta, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.**
- **Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdatettava Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.**
- **Älä liitä termostaattia pistorasiaan ennen kuin termostaatti on kiinnitetty laitteeseen.**
- **Varmista, että termostaatin vastake on täysin kuiva, ennen kuin liität termostaatin vastakkeeseen.**
- **Käytä vain laitteen mukana toimitettua termostaattia (mallinro TKSP-S007I).**
- **Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.**
- **Älä jätä liitosjohtoa roikkumaan pöydän tai tiskipöydän reunan yli äläkä anna liitosjohdon koskea laitteen kuumiin pintoihin.**
- **Aseta laite tasaiselle, vakaalle alustalle siten, että sen ympärillä on riittävästi tilaa.**
- **Valuma-astian on aina oltava paikallaan ruoanvalmistuksen aikana.**
- **Anna aina levyn kuumentua ennen ruoan asettamista sen päälle.**
- **Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.**
- **Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.**
- **Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.**
- **Varo roiskuvaa rasvaa, kun grillaat rasvaista lihaa tai makkaraa.**
- **Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.**
- **Katkaise aina laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin irrotat termostaatin vastakkeestaan.**
- **Älä upota liitosjohtoa ja termostaattia veteen tai muuhun nesteeseen.**
- **Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön. Käytä laitetta vain sisätiloissa.**

Käyttöönotto

1 **Poista mahdolliset tarrat ja pyyhi laitteen runko kostealla liinalla.**

2 **Puhdista laite ja levy huolellisesti (katso lukua Puhdistus).**

- *Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.*

Käyttö

1 **Aseta valuma-astia rungon päälle (kuva 2).**

2 **Lisää valuma-astiaan sen verran vettä, että astian pohja peittyy (kuva 3).**
- Valuma-astiassa oleva vesi ehkäisee ruuan murujen palamista ja siten savun ja käryn syntymistä.
- Puhdistuksen helpottamiseksi voit vuorata valuma-astian alumiinifoliolla ennen kuin lisäät veden.
- Kun asetat foliota valuma-astiaan, varmista, ettei folio ulotu astian reunojen yli, koska se haittaisi ilmanvaihtoa.

3 Aseta grillauslevy rungon päälle (kuva 4).
Grillauslevy sopii paikalleen vain oikein päin asetettuna.

4 Voitele grillauslevy kevyesti voilla tai öljyllä.

5 Liitä termostaatti laitteen sivussa olevaan termostaatin vastakkeeseen (kuva 5).

6 Työnnä pistoke pistorasiaan.

7 Säädä lämpötilansäädin grillattavalle ruoalle sopivaan asentoon (katso tämän luvun kohtaa Grillausajat).
Lämpötilan merkkivalo syttyy.

8 Aseta aineet grillauslevylle, kun lämpötilan merkkivalo sammuu.

Ole varovainen: grillauslevy on kuuma!

- *Grillaamisen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain merkkinä siitä, että lämmitysvastuksiin kytkeytyy virta tai niistä katkeaa virta oikean lämpötilan säilyttämiseksi.*

9 Kääntele ruokaa ajoittain puisella tai muovisella lastalla tai pihdeillä.

10 Ota kypsynyt ruoka pois grillistä.
Käytä puista tai muovista lastaa ottaessasi ruokaa laitteesta. Älä käytä metallisia, teräviä tai karkeapintaisia välineitä.

11 Saat parhaan tuloksen, kun poistat ylimääräisen öljyn levyltä talouspaperilla ennen seuraavan ruokaerän grillaamista.

12 Jatka grillaamista asettamalla seuraava ruokaerä grillauslevylle, kun lämpötilan merkkivalo sammuu.

Grillausajat

Tämän käyttöohjeen lopussa olevassa taulukossa on mainittu joitakin ruokia, joita voit grillata tällä pöytägrillillä. Taulukossa on mainittu sopiva lämpötila ja grillausaika. Laitteen kuumenemiseen kuluvaa aikaa ei ole laskettu mukaan taulukossa näkyviin grillausaikoihin. Grillausaikaan ja lämpötilaan vaikuttavat ruoan tyyppi (esimerkiksi liha), paksuus ja lämpötila sekä luonnollisesti myös omat mieltymykset. Voit myös katsoa pöytägrillin rungossa olevia ohjeita.

Puhdistaminen

Älä käytä laitteen puhdistukseen hankausaineita, sillä ne vaurioittavat levyn tarttumatonta pinnoitetta.

Älä upota liitosjohtoa ja termostaattia veteen tai muuhun nesteeseen.

1 Aseta lämpötilansäädin off-asentoon.

2 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

3 Poista termostaatti vetämällä se irti laitteesta (kuva 6).

4 Poista grillauslevy nostamalla se rungon päältä kädensijojen avulla. Grillauslevyä ei voi poistaa, jos termostaatti on kiinni laitteessa (kuva 7).
Pyyhi liika öljy pois levyltä talouspaperilla ennen levyn irrottamista.

5 Poista valuma-astia nostamalla se rungon päältä (kuva 8).

6 Puhdista grillauslevy, valuma-astia ja runko pehmeällä liinalla tai sienellä kuumassa vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta, tai astianpesukoneessa.

Voit poistaa grillauslevyyn tarttuneet ruoantähteet liottamalla levyä viiden minuutin ajan kuumassa vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta, tai pirskottamalla levylle sitruunamehua. Näin kuivuneet ruoantähteet ja rasva irtoavat levystä.

7 Kuivaa grillauslevy, valuma-astia ja runko. Kokoa ne uudelleen.

Termostaatin vastakkeen on oltava täysin kuiva, ennen kuin termostaatti liitetään siihen uudelleen. Voit kuivata vastakkeen pyyhkimällä sen sisäpuolen kuivalla liinalla. Tarvittaessa voit ensin poistaa liian veden ravistamalla.

8 Puhdista termostaatin ulkopinta kostealla liinalla.

Vinkkejä

- Grillauslevy sopii lihan, kanan, kalan ja vihannesten paistamiseen. Rasva ja liemi valuvat ritilän läpi valuma-astiaan, jolloin grillaaminen on lähes kärytöntä ja tuloksena on terveellistä, vähärasvaista ruokaa (kuva 9).
- Paistolevy (vain mallissa HD4427) sopii erityisesti esimerkiksi kalan, kananmunien, pekonin, sienien, tomaattien ja sipulien paistamiseen. Se sopii myös ruoan pitämiseen kuumana (kuva 10).
- Voit käyttää pöytägrilliä myös termostaatilla ohjattuna lämpölevynä, joka pitää ruoan automaattisesti halutun lämpöisenä. Peitä grillauslevy alumiinifoliolla siten, että folion kiiltävä puoli on ylöspäin, ja aseta lämpötilansäädin asentoon 2 tai 3.
- Mureat lihapalat sopivat parhaiten grillattaviksi.
- Esimerkiksi pihvejä tai kyljyksiä voi mureuttaa pitämällä niitä marinadissa yön yli.
- Älä kääntele grillattavaa ruokaa liian usein. Kun ruoka on ruskistunut molemmilta puolilta, sitä kannattaa grillata alemmalla lämmöllä, jotta se ei kuivu vaan kypsyy mahdollisimman tasaisesti.
- Jos haluat sulattaa pakastettua ruokaa, kääri pakaste alumiinifolioon ja aseta lämpötilan säädin asentoon 3 tai 4. Kääntele ruokaa ajoittain. Sulatusaika määräytyy ruoan painon mukaan.
- Kun valmistat satay-vartaita, kanaa tai porsaan- tai vasikanlihaa, kuumenna ensin liha korkeassa lämpötilassa (asento 5). Tarvittaessa voit tämän jälkeen alentaa lämpötilaa yhden portaan verran ja kypsentää ruoan valmiiksi.
- Kun valmistat satay-vartaita tai kebab-lihaa, liota bambu- tai puuvartaita vedessä, jotta ne eivät palaisi grillauksen aikana. Älä käytä metallivartaita.
- Makkarankuoret halkeavat usein grillattaessa. Voit estää tämän pistelemällä makkaroihin reikiä haarukalla.
- Tuore liha tuottaa paremman grillaustuloksen kuin pakastettu tai pakasteesta sulatettu liha. Lisää lihaan suolaa vasta grillaamisen jälkeen, jotta liha pysyisi mehukkaana. Saat parhaan tuloksen käyttämällä riittävän ohuita lihapaloja (noin 1,5 cm).

Tässä pöytägrillissä ei voi valmistaa leivitettyjä ruokia.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (kuva 11).

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen suhteen on ongelmia, käy Philipsin Internet-sivuilla osoitteessa **www.philips.com** tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös ottaa yhteyden Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai suoraan Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n huolto-osastoon.

Ruokalaji	Grillausajat (minuutteina)	Lämpötila-asetus
Lohi- tai tonnikalafile	5-7	4-5
Katkaravut	3-4	4-5
Kala (pienet fileet)	4-6	4
Kalkkuna-/kanafileet	6-8	4-5
Makkara	8-10	4-5
Hampurilainen (pakaste, esikypsennetty)	6-15	4-5
Lampaankyljys	8-12	4-5
Nopeasti kypsyvä liha (esimerkiksi pihvit/vasikanfilee)	Lihan paksuuden ja omien mieltymysten mukaan	5
Paloiteltu liha	4-7	5
Vihannekset/hedelmät	4-7	5
Juustolla kuorrutetut vihannekset / hedelmät	4-5	5
Grillisekoitus (pieneksi paloiteltu)	8-10	5
Saslikki/satay-vartaat	8-10	5
Ruoan pitäminen lämpimänä		2-3
Pakasteen sulatus		3-4

Tässä pöytägrillissä ei voi valmistaa leivitettyjä ruokia.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A Netstik
- B Termostatenhed med netledning og temperaturindikator
- C Temperaturvælger med on/off-position
- D Basisenhed
- E Drypbakke
- F Aftagelig grillplade (kun HD4426)
- G Aftagelig grillplade med stegesektion (kun HD4427)
- H Cool-touch-håndtag
- I Tilslutningsstik til termostatenhed

Vigtigt

Læs brugsvejledningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuel senere brug.

- Kontrollér, om spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Hvis ledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.
- Termostatenheden skal være sat ind i apparatet, inden det sluttes til stikkontakten.
- Sørg for, at indersiden af termostatenhedens tilslutningsstik er helt tør, inden du indsætter termostatenheden.
- Brug kun den medfølgende termostatenhed (modelnr.: TKSP-S007I).
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af det bord eller den arbejdsplads, som apparatet står på, og hold ledningen på sikker afstand af apparatets varme flader.
- Anbring apparatet på et fladt og stabilt underlag, og sørg for, at der er tilstrækkeligt med fri plads omkring det.
- Drypbakken skal altid bruges ved tilberedning af madvarer.
- Sørg for at forvarme pladen, inden du lægger madvarer på den.
- Ydersiden kan blive varm, når apparatet er i brug.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Pas på fedtsprøjt, når du tilbereder kød med højt fedtindhold eller pølser.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Sluk altid apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, inden termostatenheden tages ud af tilslutningsstikket.
- Netledningen med termostatenheden må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker.
- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug og bør ikke anvendes udendørs.

Før den første brug

1. Fjern eventuelle klistermærker, og tør apparatets yderside af med en fugtig klud.

2. Rengør apparatet og pladen grundigt (se afsnittet "Rengøring").

- *Apparatet ryger måske en lille smule, når det tages i brug første gang. Dette er helt normalt.*

Sådan bruges apparatet

1. **Placér drypbakken i basisenheden (fig. 2).**

2. **Fyld drypbakken med vand så bunden er dækket (fig. 3).**
- Vandet i drypbakken fjerner røg og lugtgener, da det forhindrer madpartikler i at brænde på.
- Du kan fore drypbakken med folie, inden den fyldes med vand, for at gøre rengøringen lettere.
- Hvis du forer drypbakken med folie, skal du sørge for, at folien ikke hænger ud over siderne, da dette vil hindre tilstrækkelig luftcirkulation.

3. **Placér grillpladen i basisenheden (fig. 4).**

Grillpladen kan kun sættes i basisenheden på én måde.

4. **Smør grillpladen med lidt smør eller olie.**

5. **Indsæt termostatenheden i tilslutningsstikket på siden af apparatet (fig. 5).**

6. **Sæt stikket i en stikkontakt.**

7. **Drej temperaturvælgeren til den bedst egnede position for de ingredienser, der skal grilles (se afsnittet "Tilberedningstider" i dette kapitel).**

Temperaturindikatoren tændes.

8. **Læg ingredienserne på grillpladen, når temperaturindikatoren slukker.**

Vær forsigtig: Grillpladen er meget varm!

- *Mens madvarerne grilles, tænder og slukker temperaturindikatoren med jævne mellemrum for at indikere, at varmelegemet tændes og slukkes for at opretholde den korrekte temperatur.*

9. **Vend madvarerne af og til med en træ- eller plastikspatel eller en madtang.**

10. **Tag madvarerne af grillen, når de er færdige.**

Brug en træ- eller plastikspatel eller en madtang. Brug aldrig skarpe eller ridsende køkkenredskaber af metal.

11. **Du opnår det bedste resultat, hvis du fjerner overskydende olie fra grillpladerne med et stykke køkkenrulle, før du tilbereder den næste portion.**

12. **Ønsker du at forstsætte grillningen, kan næste portion lægges på grillpladen, når temperaturindikatoren slukker.**

Tilberedningstider

I tabellen bagest i denne brugsvejledning, finder du en oversigt over forskellige typer madvarer, der kan tilberedes på denne bordgrill. Tabellen viser, hvilken temperatur du skal vælge, samt den anbefalede tilberedningstid. Den tid, det tager at forvarme apparatet, er ikke medregnet i den angivne tilberedningstid. Tilberedningstid og temperatur afhænger af, hvilken type mad du tilbereder (f.eks. kød), tykkelse og temperatur - samt smag og behag. Du kan også rette dig efter anvisningerne på grillens basisenhed.

Rengøring

Anvend aldrig slibende rengøringsmidler og redskaber, da det vil beskadige grillpladens slip-let-belægning.

Netledningen med termostatenheden må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker.

1. **Indstil temperaturvælgeren til "off".**

2 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle.

3 Fjern termostatenheden ved at trække den ud af apparatet (fig. 6).

4 Grillpladen løftes af basisenheden ved at tage fat i håndtagene. Grillpladen kan ikke fjernes, hvis termostatenheden stadig sidder i apparatet (fig. 7).

Tør overskydende olie af grillpladen med køkkenrulle, inden den tages ud og rengøres.

5 Fjern drypbakken ved at løfte den ud af basisenheden (fig. 8).

6 Rengør grillpladen og drypbakken med en blød klud eller svamp i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

Madrester eller fedt kan fjernes ved at sætte grillpladen i blød i varmt vand med opvaskemiddel i 5 minutter eller ved at presse citronsaft ud over grillpladen. Derved opløses madrester og fedt.

7 Tør grillpladen, drypbakken og baseenheden af, og saml apparatet igen.

Indersiden af termostatenhedens tilslutningsstik skal være helt tør, inden du indsætter termostatenheden igen. Tilslutningsstikket tørres af med en tør klud. Ryst om nødvendigt overskydende vand af først.

8 Tør termostatenhedens yderside af med en fugtig klud.

Gode råd

- Grillpladen er ideel til tilberedning af kød, fjerkræ, fisk og grøntsager. Fedt og saft drypper gennem grillen ned i drypbakken, hvilket sikrer næsten røgfri tilberedning samt et sundt og fedtfattigt måltid (fig. 9).
- Stegesektionen (kun HD4427) er ideel til tilberedning af fisk, æg, skinke, champignon, tomater, løg osv. Den er også velegnet til at holde maden varm (fig. 10).
- Du kan også bruge bordgrillen som en termostatstyret varmeplade, der automatisk holder din mad på den ønskede temperatur. Dæk grillpladen med folie (med den skinnende side opad) og indstil temperaturvælgeren til position 2 eller 3.
- Møre stykker kød er mest velegnede til grillning.
- Kødstykker som bøffer eller koteletter bliver mere møre, hvis de marineres natten over.
- Kødet bør ikke vendes for ofte under tilberedningen. Når det er brunet på begge sider, skal det grilles ved en lavere temperatur, så det ikke tørrer ud, og så det grilles mere jævnt.
- Hvis du vil optø frosne madvarer, skal du pakke dem ind i folie og indstille temperaturvælgeren til position 3 eller 4. Vend maden med jævne mellemrum. Optøningstiden afhænger af madens vægt.
- Ved tilberedning af marineret kød, kylling, svinekød eller kalvekød skal du først svitse kødet ved en høj temperatur (position 5). Derefter kan du om nødvendigt skrue temperaturen ét trin ned og fortsætte grillningen til kødet er gennemstegt.
- Ved tilberedning af marineret kød eller kebab skal du lægge bambus- eller træspyd i vand for at undgå, at de brænder under grilningen. Brug aldrig metalspyd.
- Pølser har tendens til at sprække, når de grilles. Dette kan undgås ved at prikke nogle huller i dem med en gaffel.
- Du opnår bedre resultater med friskt kød end med frossent eller optøet kød. Vent med at komme salt på kødet til det er grillet, så forbliver kødet saftigt. For at opnå de bedste resultater skal du sørge for, at de kødstykker, du vil tilberede, ikke er for tykke (ca. 1,5 cm).

Denne bordgrill er ikke egnet til tilberedning af panerede madvarer.

Miljøhensyn

- **Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflevér det i stedet på den kommunale genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 11).**

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen **www.philips.com** eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Madvare	Tilberedningstid (minutter)	Temperaturindstilling
Lakse- eller tunbøffer	5-7	4-5
Tigerrejer	3-4	4-5
Fisk (små stykker)	4-6	4
Kalkun/kyllingefilet	6-8	4-5
Pølser	8-10	4-5
Hakkebøffer (frosne, forstegte)	6-15	4-5
Lammekoteletter	8-12	4-5
Kød, som kun kræver kort tilberedningstid (f.eks. bøffer/kalvekød)	Afhængigt af kødets tykkelse og din personlige smag.	5
Kødstykker	4-7	5
Grøntsager/frugt	4-7	5
Ostegratinerede grøntsager/frugt	4-5	5
Kød på spyd (små stykker)	8-10	5
Marineret kød	8-10	5
Holde varmt		2-3
Optøning		3-4

Denne bordgrill er ikke egnet til tilberedning af panerede madvarer.

Γενική περιγραφή (εικ.1)

A Φις
B Μονάδα θερμοστάτη με καλώδιο και λυχνία θερμοκρασίας
C Διακόπτης θερμοκρασίας με θέση on/off
D Βάση
E Δίσκος συλλογής λίπους
F Αποσπώμενη πλάκα ψησίματος (μόνο στον τύπο HD4426)
G Αποσπώμενη πλάκα ψησίματος με τμήμα για τηγάνισμα (μόνο στον τύπο HD4427)
H Μη θερμαινόμενες λαβές
I Υποδοχή μονάδας θερμοστάτη

Σημαντικό

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Μη συνδέετε τη μονάδα θερμοστάτη στο ρεύμα εάν πρώτα δεν την συνδέσετε στη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό της υποδοχής της μονάδας θερμοστάτη είναι απόλυτα στεγνό πριν συνδέσετε τη μονάδα θερμοστάτη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τη μονάδα θερμοστάτη (Αρ. μοντέλου: TKSP-S007I) που παρέχεται με τη συσκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή της επιφάνειας εργασίας πάνω στην οποία έχετε τοποθετήσει τη συσκευή και κρατήστε το καλώδιο μακριά από τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια με αρκετό ελεύθερο χώρο γύρω της.
- Ο δίσκος συλλογής λίπους θα πρέπει πάντα να είναι τοποθετημένος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Πρέπει πάντα να προθερμαίνετε την πλάκα πριν τοποθετήσετε φαγητό σε αυτή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Προσέχετε τα πιτσιλίσματα λίπους όταν ψήνετε κρέας με λίπος ή λουκάνικα.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Πάντα να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να αποσυνδέετε το φις από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τη μονάδα θερμοστάτη από την υποδοχή της.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο με τη μονάδα θερμοστάτη σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικούς χώρους και δεν θα πρέπει να την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.

Πριν την πρώτη χρήση

1 Αφαιρέστε οποιαδήποτε αυτοκόλλητα και σκουπίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί.

2 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή και την πλάκα (δείτε κεφάλαιο "Καθαρισμός").

- *Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.*

Χρήση της συσκευής

1 Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής λίπους στη βάση (εικ. 2).

2 Γεμίστε το δίσκο συλλογής λίπους με αρκετό νερό ώστε να καλυφθεί η επιφάνεια του (εικ. 3).
- Το νερό στο δίσκο συλλογής λίπους θα απορροφήσει τον καπνό και τις άσχημες μυρωδιές, καθώς αποτρέπει το κάψιμο σωματιδίων φαγητού.
- Για να διευκολυνθείτε στον καθαρισμό, μπορείτε να τοποθετήσετε επίστρωση από αλουμινόχαρτο στο δίσκο συλλογής λίπους πριν προσθέσετε νερό.
- Κατά την επίστρωση του δίσκου συλλογής λίπους, βεβαιωθείτε πως το αλουμινόχαρτο δεν κρέμεται από τις άκρες του δίσκου, καθώς αυτό θα εμποδίσει τη σωστή κυκλοφορία του αέρα.

3 Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος στη βάση (εικ. 4).
Η πλάκα ψησίματος εφαρμόζει πάνω στη βάση μόνο με ένα τρόπο.

4 Αλείψτε ελαφρά με βούτυρο ή λάδι την πλάκα ψησίματος.

5 Συνδέστε τη μονάδα θερμοστάτη στην υποδοχή της, που βρίσκεται στο πλάι της συσκευής (εικ. 5).

6 Τοποθετήστε το φις στην πρίζα.

7 Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην κατάλληλη θέση για το φαγητό που θέλετε να ψήσετε (δείτε την ενότητα "Χρόνοι ψησίματος" που βρίσκεται στο παρόν κεφάλαιο).
Ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας.

8 Τοποθετήστε το προς ψήσιμο φαγητό πάνω στην πλάκα ψησίματος μόλις σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας.

Προσοχή: η πλάκα ψησίματος καίει!

- *Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η λυχνία θερμοκρασίας ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα υποδεικνύοντας ότι το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται προκειμένου να διατηρηθεί η σωστή θερμοκρασία.*

9 Να γυρίζετε το φαγητό κατά διαστήματα χρησιμοποιώντας μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα ή λαβίδα.

10 Βγάλτε το φαγητό από τη συσκευή όταν ετοιμαστεί.
Χρησιμοποιήστε μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα ή λαβίδα για να βγάλετε το φαγητό από τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή αποξεστικά σκεύη κουζίνας.

11 Για καλύτερα αποτελέσματα, αφαιρέστε από την πλάκα το λάδι που περισσεύει με λίγο χαρτί κουζίνας πριν ψήσετε την επόμενη παρτίδα φαγητού.

12 Για να συνεχίσετε το ψήσιμο, βάλτε την επόμενη παρτίδα φαγητού στην πλάκα ψησίματος μόλις σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας.

Χρόνοι ψησίματος

Στον πίνακα που βρίσκεται στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης θα βρείτε κάποια είδη τροφίμων που είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε αυτή την επιτραπέζια ψηστιέρα. Ο συγκεκριμένος πίνακας σας δείχνει τη θερμοκρασία που θα πρέπει να επιλέξετε και πόση ώρα θα χρειαστείτε για να ψήσετε το φαγητό. Ο χρόνος που απαιτείται για την προθέρμανση της συσκευής δεν περιλαμβάνεται στους χρόνους ψησίματος που αναγράφονται. Ο χρόνος ψησίματος και η θερμοκρασία εξαρτώνται από το είδος τροφίμου που θα ψηθεί (π.χ. κρέας), το πάχος, την τρέχουσα θερμοκρασία του και φυσικά τις

προσωπικές σας προτιμήσεις. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στις υποδείξεις που αναγράφονται στη βάση της επιτραπέζιας ψηστιέρας.

Καθαρισμός

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά καθαριστικά και υλικά, διότι αυτό θα καταστρέψει την αντικολλητική επιφάνεια της πλάκας.

Μην βυθίζετε το καλώδιο με τη μονάδα θερμοστάτη σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

1 Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση "off".

2 Βγάλτε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

3 Αφαιρέστε τη μονάδα θερμοστάτη τραβώντας τη από τη συσκευή. (εικ. 6).

4 Αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος από τη βάση, σηκώνοντας τη από τις λαβές της. Η πλάκα ψησίματος δεν μπορεί να αφαιρεθεί εάν η μονάδα θερμοστάτη είναι ακόμη συνδεδεμένη στη συσκευή (εικ. 7).

Να αφαιρείτε πάντα το περίσσιο λάδι από την πλάκα ψησίματος με λίγο χαρτί κουζίνας πριν την αφαιρέσετε για να την καθαρίσετε.

5 Αφαιρέστε το δίσκο συλλογής λίπους σηκώνοντας τον από τη βάση (εικ. 8).

6 Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος, τον δίσκο συλλογής λίπους και τη βάση με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Τα υπολείμματα φαγητού και το λίπος μπορούν να αφαιρεθούν μουλιάζοντας την πλάκα ψησίματος σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό για πέντε λεπτά ή περιχύνοντας την πλάκα ψησίματος με λίγο χυμό λεμονιού. Με αυτόν τον τρόπο θα απομακρυνθούν τα καμένα φαγητά και λίπη.

7 Στεγνώστε την πλάκα ψησίματος, τον δίσκο συλλογής λίπους και τη βάση και συναρμολογήστε τα ξανά.

Το εσωτερικό της υποδοχής της μονάδας θερμοστάτη πρέπει να είναι απόλυτα στεγνό πριν συνδέσετε ξανά τη μονάδα θερμοστάτη. Για να στεγνώσετε την υποδοχή, σκουπίστε το εσωτερικό της με ένα στεγνό πανί. Εάν το θεωρείτε απαραίτητο, στραγγίξτε πρώτα το νερό.

8 Καθαρίστε το εξωτερικό της μονάδας θερμοστάτη με ένα υγρό πανί.

Συμβουλές

- Η πλάκα ψησίματος είναι ιδανική για να μαγειρέψετε κρέας, πουλερικά, ψάρι και λαχανικά. Το λίπος και οι χυμοί στάζουν μέσα στο δίσκο συλλογής λίπους, το οποίο εξασφαλίζει ψήσιμο σχεδόν χωρίς καπνό και φαγητό υγιεινό, με χαμηλά λιπαρά (εικ. 9).
- Το τμήμα για τηγάνισμα (μόνο στον τύπο HD4427) είναι ιδανικό για να μαγειρέψετε ψάρι, αυγά, ζαμπόν, μανιτάρια, τομάτες, κρεμμύδια, κτλ. Είναι, επίσης, πολύ χρήσιμο για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό (εικ. 10).
- Μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιείτε την επιτραπέζια ψηστιέρα ως ζεστή πλάκα ελεγχόμενη από θερμοστάτη, η οποία μπορεί να διατηρεί τα πιάτα σας στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Καλύψτε την πλάκα ψησίματος με αλουμινόχαρτο, με τη γυαλιστερή πλευρά να δείχνει προς τα επάνω και, στη συνέχεια, ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 2 ή 3.
- Τα πιο τρυφερά κομμάτια κρέας είναι ιδανικότερα για ψήσιμο.
- Κομμάτια κρέατος, όπως μπριζόλες ή παϊδάκια, γίνονται πιο τρυφερά αν τα αφήσετε να μαριναριστούν κατά τη διάρκεια της νύχτας.
- Δεν πρέπει να γυρίζετε πολύ συχνά το ψημένο φαγητό. Όταν το φαγητό αποκτήσει καφέ χρώμα και από τις δύο πλευρές, θα πρέπει να μειώσετε τη θερμοκρασία

ψησίματος για να είστε σίγουροι πως δεν θα στεγνώσει και πως θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα.

- Εάν θέλετε να ξεπαγώσετε κατεψυγμένο φαγητό, τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο και ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 3 ή 4. Να γυρίζετε κατά διαστήματα το φαγητό. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από το βάρος του φαγητού.
- Όταν μαγειρεύετε σουβλάκια, κοτόπουλο, χοιρινό ή μοσχάρι, πρώτα καβουρντίστε το κρέας σε υψηλή θερμοκρασία (θέση 5). Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε μετά να ρυθμίσετε το διακόπτη θερμοκρασίας μια θέση χαμηλότερα και να ψήσετε το φαγητό μέχρι να ετοιμαστεί.
- Όταν μαγειρεύετε σουβλάκια ή κεμπάμπ, μουλιάστε τα καλαμάκια από μπαμπού ή ξύλο σε νερό ώστε να μην καούν κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά καλαμάκια.
- Τα λουκάνικα έχουν την τάση να σκάνε όταν ψήνονται. Για να το αποφύγετε, κάντε τους μερικές τρύπες με ένα πιρούνι.
- Το φρέσκο κρέας ψήνεται καλύτερα από το κατεψυγμένο ή το κρέας που έχει υποστεί απόψυξη. Μην αλατίζετε το κρέας πριν ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Αυτό θα βοηθήσει στη διατήρηση των χυμών του κρέατος. Για βέλτιστα αποτελέσματα, βεβαιωθείτε πως τα κομμάτια του κρέατος που πρόκειται να μαγειρέψετε δεν έχουν μεγάλο πάχος (περίπου 1,5 εκ.).

Αυτή η επιτραπέζια ψηστιέρα δεν είναι κατάλληλη για ψήσιμο φαγητού καλυμμένου με γαλέτα.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (εικ. 11).

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε κάποιες πληροφορίες ή αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο σας της Philips ή επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις των Οικιακών Συσκευών και Ειδών Προσωπικής Φροντίδας της Philips.

Είδος τροφίμου	Χρόνοι ψησίματος (λεπτά)	Ρύθμιση θερμοκρασίας
Φιλέτο σολωμού ή τόνου	5-7	4-5
Γαρίδες	3-4	4-5
Ψάρι (μικρά κομμάτια)	4-6	4
Φιλέτο γαλοπούλας/κοτόπουλου	6-8	4-5
Λουκάνικο	8-10	4-5
Μπιφτέκι (κατεψυγμένο, προμαγειρεμένο)	6-15	4-5
Παϊδάκια	8-12	4-5
Κρέας που χρειάζεται λίγο χρόνο ψησίματος (π.χ. μπριζόλες/φιλέτο μοσχάρι)	Ανάλογα με το πάχος (σε μέγεθος) του κρέατος και τις προσωπικές σας προτιμήσεις	5
Κομμάτια κρέατος	4-7	5
Λαχανικά/φρούτα	4-7	5
Λαχανικά/φρούτα καλυμμένα με τυρί	4-5	5
Διάφορα είδη ψητού (μικρά κομμάτια)	8-10	5
Κεμπάπ/σουβλάκια	8-10	5
Διατήρηση του φαγητού ζεστού		2-3
Απόψυξη		3-4

Αυτή η επιτραπέζια ψηστιέρα δεν είναι κατάλληλη για ψήσιμο φαγητού καλυμμένου με γαλέτα.

Genel tanım (şek. 1)

- A Elektrik fişi
- B Elektrik kablosu ve sıcaklık ışığı bulunan termostat ünitesi
- C Açma/kapama ayarları bulunan sıcaklık kadranı
- D Taban
- E Damlama tepsisi
- F Çıkarılabilir ızgara tabağı (sadece HD4426 için)
- G Kızartma bölmesine sahip çıkarılabilir ızgara tabağı (sadece HD4427 için)
- H Soğuk tutacaklar
- I Termostat ünitesi yuvası

Önemli

Lütfen cihazı kullanmadan önce verilen talimatları okuyun. İleride başvurmak için bu talimatları saklayın.

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın tabanında belirtilen gerilimin yerel şebeke gerilimiyle uygunluğunu kontrol edin.
- Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, Philips tarafından, yetkili Philips servisleri tarafından ya da benzer şekilde onaylanmış kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Termostat ünitesini cihaza yerleştirmeden önce prize takın.
- Termostat ünitesine takmadan önce, ünite yuvasının iç kısmının tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Sadece cihazla birlikte verilen termostat ünitesini (Model no.: TKSP-S007I) kullanın.
- Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- Elektrik kablosunun cihazın bulunduğu yerden aşağıya sarkmamasına dikkat edin. Kablonun, cihazın sıcak yüzeylerine değmemesine özen gösterin.
- Cihazı düz, etrafında yeterli açık alan olan sabit bir yüzeye yerleştirin.
- Pişirme işlemi sırasında damlama tepsisi yerinde olmalıdır.
- Üzerine yiyecek yerleştirmeden önce tepsiyi ısıtın.
- Cihaz çalışırken, erişim yüzeyleri ısınabilir.
- Cihazı çocuklardan uzak tutun.
- Cihazın çalışması sırasında başında biri bulunmalıdır.
- Yağlı et veya sosis gibi yağ veren yiyecekleri ızgara yaparken, yağ sıçramasına karşı dikkatli olun.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.
- Termostat ünitesini, yuvasından çıkarmadan önce mutlaka cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Termostat ünitesini ve elektrik kablosunu kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
- Bu cihaz sadece iç mekanda kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve dış mekanda kullanılmamalıdır.

İlk kullanımdan önce

1. Cihazın üzerindeki tüm etiketleri çıkarın ve cihazın gövdesini nemli bir bezle silerek temizleyin.

2. Cihazı ve tepsiyi iyice temizleyin (bkz. 'Temizlik' bölümü)

- *Cihazın ilk kullanımında duman çıkması normaldir.*

Cihazın Kullanımı

1 Damlama tepsisini tabana yerleştirin (şek. 2).

2 Damlama tepsisinin tabanını tamamen kapatacak şekilde su doldurun (şek. 3).
- Damlama tepsisindeki su, dumanı ve kötü kokuları ortadan kaldıracak ve yiyecek parçalarının yanmasını engelleyecektir.
- Temizlemeyi kolaylaştırmak için, suyla doldurmadan önce damlama tepsisini alüminyum folyoyla kaplayabilirsiniz.
- Hava akımını engelleyeceği için damlama tepsisini kaplarken, folyonun tepsinin kenarlarından taşmamasına özen gösterin.

3 Izgara tepsisini tabana yerleştirin (şek. 4).
Izgara tepsisi, tabana sadece tek yönde takılabilir.

4 Izgara tepsisini margarin veya sıvı yağla hafifçe yağlayın.

5 Termostat ünitesini, cihazın yanındaki ünite yuvasına yerleştirin (şek. 5).

6 Elektrik fişini prize takın.

7 Sıcaklık kadranını, ızgara yapılacak yiyecek için uygun konuma getirin (bkz. bu bölümdeki 'Izgara süreleri' kısmı).
Sıcaklık ışığı söner.

8 Sıcaklık ışığı söndüğünde yiyecekleri ızgara tepsisine yerleştirin.

Dikkatli olun: Izgara tepsisi sıcaktır!

- *Izgara sırasında, ısıtıcının doğru sıcaklığı korumak amacıyla açılıp kapandığını göstermek için sıcaklık ışığı yanıp sönebilir.*

9 Yiyeceği tahta veya plastik spatula veya maşayla arada bir çevirin.

10 Pişen yiyeceği alın.
Izgaradan yiyeceği alırken plastik veya tahta spatula veya maşa kullanın. Metal, keskin ve çizici mutfak aletleri kullanmayın.

11 Optimum sonuç için, bir sonraki ızgara işleminden önce ızgarada kalan yağı kağıt havluyla temizleyin.

12 Izgaraya devam etmek için, sıcaklık ışığı söndüğünde ızgaraya tekrar yiyecek yerleştirin.

Izgara süreleri

Bu kullanım talimatlarının sonunda yer alan tabloda, masaüstü ızgarayla pişirebileceğiniz bazı yiyecek türlerini bulabilirsiniz. Tablo hangi ısının seçilmesi ve ne kadar süreyle ızgara yapılması gerektiğini gösterir. Cihazın önceden ne kadar ısıtılması gerektiğine dair süreler tabloda belirtilen ızgara sürelerine dahil değildir. Izgara süresi ve sıcaklık, hazırlanan yiyeceğe (örneğin et), kalınlığına, sıcaklığa ve tabii ki kendi zevkinize göre değişebilir. Ayrıca, masa ızgarasının tabanındaki talimatlara da göz atabilirsiniz.

Temizleme

Tepsilerin yapışmaz kaplamasını çizmesine neden olacak, aşındırıcı temizlik deterjanları ve malzemelerini kesinlikle kullanmayın.

Termostat ünitesini ve elektrik kablosunu kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın.

1 Sıcaklık kadranını istenilen konuma getirin.

2 Elektrik fişini prizden çekin ve cihazı soğumaya bırakın.

3 Termostat ünitesini cihazdan çekerek çıkarın (şek. 6).

4 Izgara tepsisini, tutacaklarından tutup tabandan yukarı kaldırarak çıkarabilirsiniz. Termostat ünitesi hala cihaza takılıysa, ızgara tepsisi çıkarılamaz (şek. 7).

Temizlik amacıyla ızgara yüzeylerini çıkarmadan önce, üzerlerinde biriken fazla yağı bir kağıt havlu ile temizleyin.

5 Damlama tepsisini yukarıya kaldırarak tabandan çıkarın (şek. 8).

6 Izgara tepsisini ve damlama tepsisini ve tabanı, sıcak suda bulaşık sıvısı kullanarak yumuşak bez veya sünger ile temizleyin veya bulaşık makinesinde yıkayın.

Yiyecek kalıntıları veya yağ, ızgara tepsisinin deterjan sıvısıyla sıcak suda beş dakika bırakılmasıyla veya ızgara tepsisine limon suyu dökerek temizlenmesiyle çıkarılabilir. Bu işlem, yapışmış yiyecekleri veya yağı temizler.

7 Izgara tepsisini ve tabanı kurulayın ve geri yerleştirin.

Termostat ünitesini yerleştirmeden önce, termostat ünitesi yuvasının iç kısmı tamamen kuru olmalıdır. Yuvayı kurulamak için iç kısmını kuru bir bezle silin. Gerekirse, cihazı sallayarak önce fazla suyu çıkarın.

8 Termostat ünitesinin dış yüzeyini nemli bezle silerek temizleyin.

İpuçları

- Izgara tepsisi, kırmızı et, beyaz et, balık eti ve sebze pişirmek için idealdir. Yiyeceklerin yağı ve suyu ızgaradan damlama tepsisine akar ve bu da, dumansız ızgara yapmanızı ve sağlıklı, az yağlı yiyecekler pişirmenizi sağlar (şek. 9).
- Kızartma bölümü (sadece HD4427) balık, yumurta, jambon, mantar, domates, soğan vs. hazırlamak için idealdir. Ayrıca, sıcak yiyecekleri saklamak için de son derece kullanışlıdır (şek. 10).
- Masaüstü ızgarayı, yemeklerinizi istediğiniz sıcaklıkta otomatik olarak sıcak tutmak için termostat kontrollü fırın olarak da kullanabilirsiniz. Izgara tepsisini parlak yüzeyi yukarı bakacak şekilde alüminyum folyoyla kaplayın ve sıcaklık kadranını 2 veya 3 konumuna getirin.
- Yumuşak et parçaları ızgara için daha uygundur.
- Biftek veya pirzola gibi yumuşak et parçaları geceden salamuraya yatırılırsa daha yumuşak olur.
- Izgara yapılan yiyecek çok sık aralıklarla çevrilmemelidir. Yiyeceklerin her iki tarafları da kahverengi olduğunda, yanmamaları ve eşit olarak pişirilmelerini sağlamak için daha düşük sıcaklıkta pişirilmelidir.
- Dondurulmuş yiyeceğin buzunu çözmek isterseniz, dondurulmuş yiyeceği alüminyum folyoya sarın ve sıcaklık kadranını 3 veya 4 konumuna getirin. Yiyeceği arada bir çevirin. Buz çözme süresi yiyeceğin ağırlığına göre değişir.
- Çöp şiş, tavuk veya dana eti pişirecekseniz, eti önce yüksek sıcaklıkta kızartın (5. konum). Gerekirse, daha sonra sıcaklığı 1 kademe azaltarak eti pişinceye kadar kızartmaya devam edin.
- Izgara sırasında yanmamalarını sağlamak amacıyla çöp şiş veya kebap pişirirken, bambu veya tahta şişleri suya tutarak ıslatın. Metal şişler kullanmayın.
- Izgara yapıldığında sosislerin yarılmasını önlemek için pişirmeden önce çatalı sosise batırıp birkaç delik açın.
- Taze et, dondurulmuş veya buzu çözülmüş etten daha iyi sonuç verir. Pişene kadar ete tuz dökmeyin. Bu, etin sulu kalmasına yardımcı olacaktır. En iyi sonucu elde etmek için, pişirilecek et parçalarının fazla kalın olmamasını (yaklaşık 1,5 cm) sağlayın.

Bu masaüstü ızgara, ekmek kırıntıları içeren yiyecekleri kızartmak için uygun değildir.

Çevre

- **Kullanım ömrü sonunda cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi yetkililere verin. Bu sayede çevre korumasına yardımcı olursunuz (şek. 11).**

Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir problem yaşarsanız, lütfen Philips Web sitesini **www.philips.com.tr** adresinden ziyaret ediniz veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişime geçiniz (dünya genelindeki telefon numaraları verilen garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişime geçin.

Yiyecek türü	Izgara süresi (dakika)	Sıcaklık ayarı
Somon veya ton fileto	5-7	4-5
Jumbo karides	3-4	4-5
Balık (küçük parçalar)	4-6	4
Hindi/tavuk fileto	6-8	4-5
Sosis	8-10	4-5
Hamburger (dondurulmuş, hazır)	6-15	4-5
Pirzola	8-12	4-5
Etin pişmesi biraz zaman alır (örneğin biftek/dana fileto)	Bu, etin kalınlığı ve kişisel tercihlerinize bağlıdır.	5
Parça et	4-7	5
Sebze/meyve	4-7	5
Peynir kaplı meyve/sebze	4-5	5
Karışık ızgara (küçük parçalar)	8-10	5
Şiş kebap/çöp şiş	8-10	5
Sıcak tutma		2-3
Buz çözme		3-4

Bu masaüstü ızgara, ekmek kırıntıları içeren yiyecekleri kızartmak için uygun değildir.

Общее описание (рис. 1)

- A Вилка сетевого шнура
- B Термостат с сетевым шнуром и индикатором нагрева
- C Регулятор нагрева с положениями вкл./выкл.
- D Основание
- E Поддон
- F Съемная решетка-гриль (только для модели HD4426)
- G Съемная решетка-гриль с противнем (только для модели HD4427)
- H Не нагревающиеся ручки
- I Разъем термостата

Внимание

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

- **Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.**
- **В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.**
- **Не подключайте сетевой шнур термостата к сети до подключения его к разъему прибора.**
- **Перед подключением термостата к прибору убедитесь, что гнездо разъема абсолютно сухое.**
- **Используйте только прилагаемый термостат (№ по каталогу: TKSP-S007I).**
- **Подключайте прибор только к заземленной розетке.**
- **Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора. Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.**
- **Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.**
- **Во время приготовления пищи необходимо устанавливать поддон.**
- **Продукты следует класть на предварительно разогретую решетку-гриль.**
- **Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться.**
- **Храните прибор в недоступном для детей месте.**
- **Не оставляйте работающий прибор без присмотра.**
- **Осторожно! Во время жарки жирного мяса или колбасок растопленный жир может брызнуть.**
- **После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.**
- **Перед отключением термостата от разъема прибора выключите прибор и отключите термостат от электросети.**
- **Запрещается погружать прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости.**
- **Прибор предназначен для использования в помещениях и не должен использоваться на открытом воздухе.**

Перед первым использованием

1. **Снимите с прибора все наклейки и протрите его влажной тканью.**

2. **Тщательно очистите прибор и решетку-гриль (см. раздел Очистка).**

- *При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.*

Использование прибора

1 Установите поддон в основание прибора (рис. 2).

2 Залейте воду в поддон в таком количестве, чтобы все дно поддона было покрыто водой (рис. 3).

- Вода в поддоне препятствует образованию дыма и неприятных запахов и предотвращает сгорание упавших кусочков пищи.
- Для упрощения процедуры очистки перед заливкой воды поддон можно застелить алюминиевой фольгой.
- При застилке поддона фольгой следите, чтобы края фольги не выходили из поддона, так как это может препятствовать правильной циркуляции воздуха.

3 Установите решетку-гриль на основание прибора (рис. 4).

Решетка-гриль может быть установлена на основание единственно верным образом.

4 Слегка смажьте решетку-гриль растительным или сливочным маслом.

5 Подключите термостат к разъему, расположенному сбоку прибора (рис. 5).

6 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

7 Установите регулятор нагрева в положение, соответствующее приготавливаемым продуктам (см. раздел данной главы Продолжительность приготовления).

Загорится индикатор нагрева.

8 Когда индикатор нагрева погаснет, положите продукты на решетку-гриль.

Осторожно! Решетка-гриль горячая!

- *Во время жарки индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания нужной температуры.*

9 Время от времени переворачивайте продукты при помощи деревянной или пластиковой лопаточки или щипцов.

10 По достижении готовности, снимите продукты с гриля.

Чтобы снять продукты с прибора, пользуйтесь пластиковой или деревянной лопаточкой или щипцами. Не используйте металлические, острые или абразивные кухонные приспособления.

11 Для получения наилучших результатов, прежде чем положить следующую порцию продуктов на гриль, удалите с решетки-гриль кулинарной бумагой излишки жира.

12 Поместите следующую порцию продуктов на решетку-гриль, как только погаснет индикатор нагрева.

Продолжительность приготовления

В таблице, помещенной в конце данной инструкции, приводятся некоторые блюда, которые можно приготовить на этом настольном гриле. В таблице указаны температуры и продолжительность приготовления пищи. Время необходимое на прогрев прибора не входит в продолжительность приготовления, указанного в таблице. Продолжительность и температура приготовления зависят от типа продуктов (например, мяса), их толщины и температуры, и, конечно же, от вашего вкуса. Можно также сверяться с обозначениями на основании прибора.

Очистка прибора

Не используйте абразивные или чистящие средства или материалы, чтобы не повредить антипригарное покрытие решетки-гриль.

Запрещается погружать прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости.

1 Установите регулятор нагрева в положение off (выкл).

2 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

3 Извлеките термостат из прибора (рис. 6).

4 Снимите решетку-гриль с основания прибора, взявшись за ручки. Решетку-гриль нельзя снять, если термостат не отключен от прибора (рис. 7).

Прежде чем снять решетку-гриль для очистки, очистите её от жира кулинарной бумагой.

5 Приподнимите и снимите поддон с основания прибора (рис. 8).

6 Очистите решетку-гриль, поддон и основание прибора с помощью мягкой ткани. Ткань можно смочить горячей водой с моющим средством. Также возможно использование посудомоечной машины.

Остатки продуктов и жир можно удалить с решетки-гриль, промыв её в горячей воде с небольшим количеством моющего средства в течение пяти минут. Можно также обрызгать решетку-гриль лимонным соком. Это размягчит пригоревшие кусочки пищи и жир.

7 Высушите решетку-гриль, поддон и основание прибора и снова соберите прибор.

Перед подключением термостата к прибору убедитесь, что внутренняя поверхность гнезда разъема абсолютно сухая. При необходимости вытряхните капли воды из гнезда разъема и протрите его сухой тканью.

8 Наружную поверхность термостат можно очищать с помощью влажной ткани.

Полезные советы

- Решетка-гриль идеально подходит для приготовления мяса, птицы, рыбы и овощей. Капли жира и сока попадают в поддон, что гарантирует почти полное отсутствие чада и получение здоровой пищи с низким содержанием жира (рис. 9).
- Противень (только для модели HD4427) идеально подходит для приготовления рыбы, яиц, ветчины, грибов, помидоров, лука и т.д. Он также очень удобен для разогревания пищи (рис. 10).
- Настольный гриль можно использовать в качестве устройства для поддержания заданной температуры блюд. Накройте решетку-гриль алюминиевой фольгой блестящей стороной вверх и установите регулятор нагрева в положение 2 или 3.
- Для приготовления на гриле лучше всего подходят мягкие куски мяса.
- Такое мясо, как бифштексы или отбивные на косточке станет мягче, если его предварительно замариновать.
- Во время приготовления мясо не следует слишком часто переворачивать. После того, как мясо подрумянится с обеих сторон, рекомендуется понизить температуру жарения, чтобы не пересушить и прожарить равномерно.
- При необходимости разморозить замороженные продукты, оберните их алюминиевой фольгой и установите регулятор нагрева в положение 3 или 4. Время от времени переворачивайте размораживаемые продукты. Время разморозки зависит от веса продуктов.
- При приготовлении кусочков мяса на шпажке, цыпленка, свинины или телятины, рекомендуется сначала подрумянить мясо при высокой температуре (положение 5). Затем, по желанию, можно понизить температуру на одно положение регулятора нагрева и жарить до готовности.

- При приготовлении кусочков мяса на шпажке или кебаба, вымочите бамбуковые или деревянные шпажки для предотвращения их подпаливания во время жарки. Не используйте металлические шампуры.
- Колбаски во время жарки могут лопнуть. Чтобы избежать этого проткните их вилкой.
- Для приготовления на гриле лучше подходит парное мясо, а не размороженное. Не следует солить мясо до его готовности. Это сохранит сочность мяса. Для наилучших результатов кусочки мяса не должны быть слишком толстыми (рекомендуется толщина 1,5 см).

Этот настольный гриль не предназначен для поджаривания хлебных продуктов.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (рис. 11).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки покупателей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips или в отдел поддержки покупателей компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Тип продуктов	Продолжительность приготовления (в минутах)	Положения регулятора нагрева
Стейк из лосося или тунца	5-7	4-5
Жаренные креветки	3-4	4-5
Рыба (маленькие кусочки)	4-6	26.02.2003
Филе индейки/цыпленка	6-8	4-5
Колбаски	8-10	4-5
Котлеты (мороженные, полуфабрикаты)	6-15	4-5
Отбивная из баранины	8-12	4-5
Мясо, не требующее долгого приготовления (например, бифштексы/телячье филе)	В зависимости от толщины мяса и вашего вкуса.	07.03.2003
Куски мяса	4-7	07.03.2003
Овощи/фрукты	4-7	07.03.2003
Овощи/фрукты в сыре	4-5	07.03.2003
Гриль-ассорти (маленькие кусочки)	8-10	07.03.2003
Шашлык/кусочки мяса на шпажках	8-10	07.03.2003
Разогревание		2-3
Размораживание		3-4

Этот настольный гриль не предназначен для поджаривания хлебных продуктов.

产品图示（图一）

A 电源插头
B 带电源线和温度指示灯的自动控温器
C 带开/关功能的温度控制
D 基座
E 滴盘
F 可拆卸烤盘（仅限 HD4426）
G 带煎炸区域的可拆卸烤盘（仅限 HD4427）
H 绝缘把手
I 自动控温器插座

注意事项

使用产品前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

- 在将产品接通电源以前，首先确认产品底部所标示的电压与当地的电压相符。
- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- 在将自动控温器插入产品之前，切勿将自动控温器接上电源。
- 在插入自动控温器之前，确保自动温控器插座的内部是完全干燥的。
- 只能使用本产品随附的自动控温器（型号：TKSP-S007I）。
- 产品只能使用带接地线的插座。
- 切勿让电源线悬挂在放置本产品的桌边或工作台边。切勿使电线与产品的热表面接触。
- 将产品放在平整，稳定的表面，并使周围留有足够的空间。
- 烹饪时，必须将滴盘放入到位。
- 应始终预热烤盘，然后再放上食物。
- 产品使用时，其表面可能会变得很热。
- 切勿让儿童接触本产品。
- 产品使用时必须有人看管。
- 煎炸肥肉或香肠时，应小心飞溅的油脂。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 在从自动控温器插座卸下自动控温器之前，应始终先关闭产品电源并从电源插座中拔下插头。
- 切勿将电源线与自动控温器浸入水或其它液体中。
- 本产品仅限于室内使用，切勿在户外使用。

初次使用之前

1 撕掉所有不干胶标签，并用湿布擦拭产品机身。

2 彻底清洁产品和烤盘（见“清洁”一章）。

- 第一次使用产品时可能会出现一些烟雾。这是正常现象。

使用本产品

1 将滴盘放入基座中 (图 2)。

2 向滴盘加入足够的水以覆盖盘底 (图 3)。
- 由于滴盘中的水可防止食物残渣燃烧，因此其可去除烟雾以及难闻的气味。
- 为方便清洁，您可以在注水之前为滴盘添加一个铝箔夹层。
- 在为滴盘添加铝箔夹层时，确保铝箔未悬挂在滴盘的边缘上，否则将阻止正常的空气循环。

3 将烤盘放入基座 (图 4)。
烤盘只能以一种方式安装到基座上。

4 将少量黄油或油涂抹到烤盘上。

5 将自动控温器插入到产品内部的自动控温器插座中 (图 5)。

6 将电源插头插入插座。

7 将温度控制调至适于要烧烤的食物的位置（见本章中的“烧烤时间”部分）。
温度指示灯亮起。

8 当温度指示灯熄灭时，将食物放在烤盘上。

注意：烤盘非常烫！

- 烧烤过程中，温度指示灯会时亮时灭，表示加热元件在不断地打开和关闭，以维持正确的温度。

9 使用木质或塑料锅铲或夹钳不时翻动食物。

10 烧烤完毕后，将食物取下。
使用木质或塑料锅铲或夹钳将食物从产品上取下。切勿使用金属、锐利或磨蚀性厨具。

11 为获得最佳效果，请用餐巾纸将烤盘上的过多油脂擦除，然后再将第二批食物放在烤盘上。

12 如要继续烧烤，请等到温度指示灯熄灭时，再将下一批食品放在烤盘上。

烧烤时间

在本使用说明书末尾的表单中，您可以找到适于本台式烤炉的食物种类。该表单还显示了不同食物种类所需的温度设置以及烧烤时间。表中所示的烧烤时间并未包括预热产品所需的时间。烧烤时间及温度取决于准备的食物种类（如，肉类）、厚度和温度，当然也取决于您的口味。此外，您也可以参考本台式烤炉基座上的说明。

清洗

切勿使用磨蚀性清洁剂或材料，否则将损坏烤盘的不粘涂层。

切勿将电源线与自动控温器浸入水或其它液体中。

1 将温度控制调至位置“off（关）”。

2 从电源插座中拔下电源插头，让产品充分冷却。

3 从产品拔下自动控温器以将其卸下 (图 6)。

4 向上提烤盘把手，以将其从基座中取下。如果自动控温器仍插在设备中，则不能取下烤盘 (图 7)。
在取下烤盘进行清洁之前，请先用餐巾纸将烤盘中多余的油擦除。

5 向上提起滴盘，以将其从基座中取下 (图 8)。

6 在热水中加入清洁剂，然后一块软布或海绵蘸湿以清洗烤盘、滴盘和基座，或将其放入洗碗机中清洗。
要去除食物残渣或油脂，请将烤盘浸入加有适量洗涤剂的热水中（等候 5 分钟），然后将一些柠檬汁滴淋在烤盘上即可。此方法将分解任何结块的食物和油脂。

7 烘干烤盘、滴盘和基座，然后将其重新装好。

在将自动控温器重新插入自动控温器插座之前，确保其内部是完全干燥的。要使插座干燥，请用一块干布擦拭插座内部。如有必要，请先将里面多余的水空出。

8 用湿布清洁自动控温器的外部。

使用提示

- 烤盘最适合烤制肉、禽、鱼和蔬菜。脂肪和蔬菜汁液将经过烤架滴入滴盘中，这样可避免烧烤时产生烟雾，让您轻松制作出健康、低脂肪的食物 (图 9)。
- 煎炸区域（仅限 HD4427）最适合制作鱼、蛋、火腿、蘑菇、番茄、洋葱等等。其还可用于保持食物热度 (图 10)。
- 您还可以将台式烤炉用作温控热盘，其可自动将器皿保持在所需的温度。在烤盘上覆盖一层铝箔（亮面朝上），然后将温度控制设定到位置 2 或 3 即可。
- 鲜嫩的肉片最适合烧烤。
- 如果将肉片（如肉排或肋排）腌制一宿，口感将更加鲜嫩。
- 烧烤时，不应频繁翻动食物。当食物两面均变为褐色时，应以较低的温度继续烧烤以确保食物不被烤干并确保食物烧烤均匀。
- 如果您要对冷冻的食物进行解冻，请将冷冻食物用铝箔包好，然后将温度控制设定到位置 3 或 4，并不时翻动食物。解冻时间取决于食物的重量。
- 当您准备制作加香烤肉、鸡肉、猪肉或牛肉时，请先用高温（位置 5）将肉烤焦。如有必要，您可以随后将温度控制设定到低一档的位置，然后烧烤食物直至完毕。
- 制作加香烤肉或烧烤肉串时，请将竹扦或木扦浸入水中，以免烧烤时被烧焦。切勿使用金属扦。
- 烧烤香肠时，其可能会爆裂。可用叉子在香肠扎一些孔，以防爆裂。
- 与冷冻或解冻的肉相比，新鲜的肉可带来更佳的烧烤效果。在完成烧烤前，切勿在肉上放盐，这有助于保持肉的水分。为获得最佳效果，确保要烧烤的肉片不要太厚（约 1.5 厘米）。

此台式烤炉不适合烧烤粘有面包屑的食物。

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保 (图 11)。

保修与服务

如果您需要详细信息或有任何问题，请浏览飞利浦网站，地址为 www.philips.com。您也可以与贵国的飞利浦顾客服务中心联系（您可以从全球保修卡中找到电话号码）。如果贵国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的飞利浦经销商或与飞利浦家庭小电器的维修中心联系。

食品种类	烧烤时间（分钟）	温度设定
鲑鱼或金枪鱼排	5-7	4-5
虾	3-4	4-5
鱼（数小片）	4-6	4
火鸡/鸡肉片	6-8	4-5
香肠	8-10	4-5
汉堡包（冷冻、即食）	6-15	4-5
羊排	8-12	4-5
烧烤时间较短的肉（如，鱼排/牛排）	取决于肉的厚度和个人喜好。	5
肉片	4-7	5
蔬菜/水果	4-7	5
覆盖干酪的蔬菜/水果	4-5	5
混合烧烤（数小片）	8-10	5
烤肉串/加香烤肉	8-10	5
保持热度		2-3
解冻		3-4

此台式烤炉不适合烧烤粘有面包屑的食物。

一般說明 (圖 1)

- Ⓐ 電源插頭
- Ⓑ 調溫器，連接電源線和加熱指示燈
- Ⓒ 溫度控制器，含開/關設定
- Ⓓ 基座
- Ⓔ 滴盤
- Ⓕ 拆卸式烤架 (限 HD4426)
- Ⓖ 拆卸式烤架及煎盤 (限 HD4427)
- Ⓗ 低溫握把
- Ⓘ 調溫器插座

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀說明並保留說明，以供日後參考。

- 在連接本產品的電源之前，請確認本產品機體底部所標示的電壓與當地的室內電壓是否相同。
- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 務必先將調溫器插入電器後，再把調溫器接上電源插座。
- 先確定調溫器插座內完全乾燥，再插入調溫器。
- 僅使用隨附的調溫器 (型號 TKSP-S0071)。
- 只將產品連接到有接地的牆壁插座。
- 請勿將電源線從放置本產品的桌子或流理台邊緣懸空，並遠離本產品的發熱部位。
- 請將本產品置於平整穩固的表面上，四周並應保持足夠空間。
- 燒煮前必須裝上滴盤。
- 務必先預熱烤盤再放上食物。
- 本產品使用時，暴露在外的表面可能會變熱。
- 請勿讓孩童接觸本產品。
- 本產品運作時切勿置之不管。
- 煎烤油脂多的肉類或香腸等食物時，請小心油汁噴賤。
- 用完本產品後，請務必將插頭拔掉。
- 務必先關閉產品電源、從牆邊插座拔下插頭後，再從調溫器插座拔下調溫器。
- 勿將電源線及調溫器浸入水或其他液體。
- 本產品供室內使用，不可在室外使用。

第一次使用前

1 **請撕除所有貼紙，並用濕布擦拭本產品機體。**

2 請徹底清潔產品及烤盤。(請參閱「清潔」單元。)

- 第一次使用時可能會產生一些煙霧，此為正常現象。

使用本產品

1 **將滴盤置入底座 (圖 2)。**

2 在滴盤裝水，水量可蓋住底部即可 (圖 3)。
- 滴盤裝水可避免食物掉落燒焦而產生煙、臭味等。
- 您也可以先在滴盤鋪上錫箔紙再裝水，較易清潔。
- 鋪設錫箔紙時，請確定沒有超出滴盤範圍，以免阻礙空氣流通。

3 將烤盤置入底座 (圖 4)。
烤盤可安裝的方向只有一種。

4 在烤盤輕抹奶油或食用油。

5 將調溫器插入產品一側的調溫器插座 (圖 5)。

6 將電源插頭插入牆上插座。

7 將溫度控制器轉至要煎烤的食物所需之合適溫度 (請參閱本單元「煎烤時間」小節)。
加熱指示燈會亮起。

8 待加熱指示燈熄滅後，把食材置於烤盤上。

小心：烤盤會很燙！

- 煎烤食物時，溫度控示燈會時亮時滅，表示正啓動或關閉加熱裝置來保持正確溫度。

9 偶爾要用木製或塑膠小鏟子或夾子翻動食物。

10 完成後把食物拿起。
請使用木製或塑膠製的小鏟子或夾子拿起食物，勿用金屬、尖銳或粗糙的廚具。

11 若想得到最佳的效果，將下批食物放置在烤盤上之前，先用廚房紙巾將烤盤上多餘的油漬擦去。

12 要繼續煎烤，請待加熱指示燈熄滅時，將下一批食物放上烤盤。

煎烤時間

在使用說明最後的表格裡，列出了一些可以使用本桌上型烤盤煎烤的食物種類。表格列有應選用的溫度和該煎烤的時間，此時間並未包括將烤盤預熱所需的時間。煎烤時間及溫度依食物種類 (如肉類)、厚度、食材本身的溫度以及您個人的喜好而有所不同。您也可以參考本桌上型烤盤基座下的說明。

清潔

切勿使用磨蝕性或腐蝕性的清潔劑與用具來清洗，如此會破壞烤盤的不沾黏表層。

勿將電源線及調溫器浸入水或其他液體。

1 將溫度控制設定於「關」(off) 的位置。

2 將電源插頭從插座上拔除並讓本產品冷卻。

3 從基座拔下調溫器 (圖 6)。

4 抓住烤盤握把，拿起烤盤。調溫器還插在基座上的時候無法拿起烤盤 (圖 7)。
拿下烤盤清洗前，務必先用廚房紙巾拭去烤盤上多餘的油漬。

5 從基座拿起滴盤 (圖 8)。

6 用軟布或海棉，以熱水加上清潔劑清洗烤盤、滴盤和基座，或是用洗碗機洗滌。
若有食物殘渣黏於烤盤，可將其放入熱水中加上少許清潔劑，浸泡五分鐘，或是在烤盤灑上檸檬汁。如此即可鬆動結塊的食物或油漬。

7 將烤盤、滴盤和基座擦乾後組合。

調溫器插座內部必須完全乾燥才可插上調溫器，請先用乾布擦乾插座內部。若有必要，也可先將殘留水份甩出。

8 用濕布擦拭調溫器外部。

提示

- **烤盤最適合肉類、食用肉、魚類及蔬菜。油脂會滴入滴盤，給您幾乎無煙的燒烤和健康、低油的食物 (圖 9)。**

- 煎盤部份（限 HD4427）適合魚類、蛋、火腿、香菇、蕃茄、洋蔥等等，也可用來保熱不讓食物冷掉（圖 10）。
- 您也可以把烤盤當作自動控溫的熱盤，保持食物應有的溫度。先用錫箔紙覆蓋烤盤，亮面朝上，然後將溫度控制設定在 2 或 3 的位置。
- 柔嫩肉類最適合燒烤。
- 牛排、豬肋排等肉類可先醃過一夜，更爲柔嫩。
- 燒烤時不應太常翻動食物。若雙面皆已過熟，應改用較低溫度燒烤，避免乾燒，平均加溫。
- 如果要把冷凍食物退冰，請用錫箔紙包住冷凍食材，然後將溫度控制設定在 3 或 4 的位置，偶爾翻動。退冰時間視食材重量而定。
- 沙嗲烤肉、雞肉、豬肉或小牛肉請先用高溫烙烤（5 的位置）。之後便可視需要把溫度降低一格繼續燒烤至完成。
- 製作沙嗲、串烤時，先將竹籤或木籤浸於水中，以免燒烤時焦黑。請勿使用金屬叉針串肉。
- 香腸燒烤時易爆裂，可先用叉子戳洞即可避免。
- 新鮮肉類燒烤效果較冷凍或解凍肉類佳。燒烤前請勿灑鹽，以保肉質鮮嫩有汁。要得到最佳效果，請確定要燒烤的肉類厚度適中（不超過 1.5cm 厚）。

本桌上型烤盤不適用於細碎食物。

環境保護

- **電器壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該電器交給政府指定的回收站，此舉能爲環保盡一份心力（圖 11）。**

保固與服務

若您需要相關資訊或有任何問題，請瀏覽飛利浦網站 www.philips.com，或連絡您當地的飛利浦客戶服務中心（您可以在全球保證書上找到連絡電話）。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地飛利浦經銷商，或與飛利浦小家電服務部門聯繫。

食物種類	煎烤時間（分鐘）	溫度設定
鮭魚或鮪魚排	5-7	4-5
蝦	3-4	4-5
魚類（小塊）	4-6	4
土雞/雞肉排	6-8	4-5
香腸	8-10	4-5
漢堡肉（冷凍且已熟）	6-15	4-5
羊小排	8-12	4-5
不需長時間燒烤的肉類（如牛排、小牛肉排）	視肉排厚度與您的個人喜好而定。	5
肉片	4-7	5
蔬菜/水果	4-7	5
塗了乳酪的蔬菜/水果	4-5	5
混合燒烤（小塊）	8-10	5
羊肉串/沙嗲	8-10	5
保熱		2-3
解凍		3-4

本桌上型烤盤不適用於細碎食物。

각 부의 명칭(그림 1)

- A 전원 플러그
- B 전원 코드 및 온도 표시등이 장착된 온도 조절 장치
- C 전원 켜짐/꺼짐을 포함한 온도 조절기
- D 받침대
- E 기름받이
- F 분리형 그릴 열판(HD4426만 해당)
- G 프라이팬 부분이 함께 있는 분리형 그릴 열판(HD4427만 해당)
- H 뜨거워지지 않는 손잡이
- I 온도 조절 장치 콘센트

주의 사항

제품을 사용하기 전에 본 사용설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

- 제품을 벽면 콘센트에 연결하기 전에 제품 바닥에 표시되어 있는 전압이 사용 지역의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드가 손상되었을 경우, 위험 방지를 위해 반드시 필립스 서비스 센터 및 서비스 지정점 또는 전문기술자를 통해 정품으로 교체하십시오.
- 온도 조절 장치를 제품에 먼저 연결한 다음 주전원에 연결하십시오.
- 온도 조절 장치를 꽂기 전에 장치 내부에 물기가 없는지 확인하십시오.
- 반드시 제품과 함께 제공된 온도 조절 장치를 사용하십시오(모델 번호: TKSP-S007I).
- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오.
- 제품이 올려져 있는 식탁이나 조리대의 가장자리로 전원코드가 흘러내리지 않도록 하시고, 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품은 평평하고 안정적이며 여유 공간이 충분한 곳에 놓으십시오.
- 요리하는 동안 기름받이를 반드시 제자리에 두십시오.
- 항상 열판을 먼저 예열시킨 다음 음식을 올려 놓으십시오.
- 제품이 작동 중일 경우 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 제품을 보관하십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 기름기 많은 고기 또는 소시지를 구울 때 기름이 튈 수 있으니 조심하십시오.
- 사용 후 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.
- 항상 제품의 전원을 끄고 벽면 콘센트에서 플러그를 뽑은 다음 온도 조절 장치 콘센트에서 온도 조절 장치를 뽑으십시오.
- 온도 조절 장치가 장착된 전원 코드를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
- 이 제품은 실내용으로 만들어졌습니다. 실외에서 사용하지 마십시오.

최초 사용 전

1. 제품에 부착되어 있는 스티커를 모두 제거하고 본체를 젖은 천으로 닦아주십시오.
2. 제품과 열판을 깨끗하게 청소하십시오('청소'란 참조).

- 제품을 처음 사용할 때는 연기가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다.

제품 사용

1. 기름받이를 받침대에 올려놓으십시오 (그림 2).
2. 기름받이의 바닥이 모두 덮일 정도로 물을 채우십시오 (그림 3).

- 기름받이의 물은 음식 조각이 타는 것을 방지하며 연기와 냄새를 제거합니다.
- 기름받이에 물을 채우기 전에 알루미늄 호일을 깔면 보다 간편하게 세척할 수 있습니다.

- 이 때 호일이 받침대 가장자리 밖으로 나오지 않도록 하십시오. 공기의 순환을 방해할 수 있습니다.

3 그릴 열판을 받침대에 올려놓으십시오 (그림 4).
그릴 열판은 받침대에서 한 방향으로만 장착됩니다.

4 열판에 버터 또는 기름을 가볍게 바르십시오.

5 온도 조절 장치를 본체 옆면의 온도 조절 장치 콘센트에 꽂으십시오 (그림 5).

6 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

7 해당 재료를 굽기에 적절한 위치로 온도 조절기를 맞추십시오('구이시간'란 참조).
온도 표시등이 켜집니다.

8 온도 표시등이 꺼지면 재료를 열판에 올려놓으십시오.

주의: 열판이 뜨겁습니다!

- 굽는 도중 온도 표시등이 수시로 꺼졌다가 켜집니다. 이는 적정 온도를 유지하기 위해 가열 장치의 전원이 꺼졌다 켜지는 것입니다.

9 나무 또는 플라스틱 재질의 주걱이나 집게를 사용하여 재료를 수시로 뒤집어 주십시오.

10 음식이 다 익으면 꺼내십시오.
열판에서 음식을 꺼낼 때 나무 또는 플라스틱 재질의 주걱이나 집게를 사용하십시오. 금속 재질로 만들어진 주방 도구 또는 날카롭거나 긁힐 수 있는 주방 도구는 사용하지 마십시오.

11 다음 분량의 재료를 굽기 전에 키친타월로 열판에 남아있는 기름을 제거하면 더욱 잘 구워집니다.

12 계속해서 구우려면 온도 표시등이 꺼진 후에 다음 분량의 재료를 열판에 올려놓으십시오.

구이시간

이 사용 설명서의 마지막 부분에 있는 표에는 이 테이블 그릴로 조리할 수 있는 음식의 종류가 나와 있습니다. 또한 권장 온도 및 구이시간도 표시되어 있습니다. 이 표에서 제품의 예열 시간은 구이시간에 포함되어 있지 않습니다. 구이시간 및 구이온도는 음식의 종류(예: 고기), 음식의 두께 및 온도, 그리고 사용자의 취향에 따라 달라질 수 있습니다. 또한 테이블 그릴 바닥에 있는 지침 사항을 참조할 수도 있습니다.

청소

연마성 세제 및 물질을 사용하지 마십시오. 열판의 눌러붙음 방지 코팅이 손상될 수 있습니다. 온도 조절 장치가 장착된 전원 코드를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

1 온도 조절기를 'off(꺼짐)' 위치에 맞추십시오.

2 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 분리하고 그릴을 식히십시오.

3 온도 조절 장치를 뽑아 본체에서 분리하십시오 (그림 6).

4 그릴 열판의 손잡이를 사용하여 받침대에서 들어내십시오. 온도 조절 장치가 본체에 꽂혀 있는 상태에서는 열판을 분리할 수 없습니다 (그림 7).
항상 키친타월을 사용하여 남아있는 기름기를 제거한 다음 열판을 분리하여 세척하십시오.

4 그릴 열판의 손잡이를 사용하여 받침대에서 들어내십시오. 온도 조절 장치가 본체에 꽂혀 있는 상태에서는 열판을 분리할 수 없습니다 (그림 7).

항상 키친타월을 사용하여 남아있는 기름기를 제거한 다음 열판을 분리하여 세척하십시오.

5 열판에서 기름받이를 들어내어 분리하십시오 (그림 8).

6 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에 적신 부드러운 천 또는 스펀지를 사용하거나 식기 세척기를 이용하여 그릴 열판, 기름받이 및 받침대를 세척하십시오.

음식 찌꺼기나 기름기를 제거하려면 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에 5분 동안 담가 두거나 레몬즙을 열판에 몇 방울 떨어뜨려주십시오. 이렇게 하면 들러붙은 음식물 또는 기름기가 떨어져나옵니다.

7 그릴 열판, 기름받이 및 받침대를 건조시킨 다음 다시 조립하십시오.

온도 조절 장치를 다시 꽂기 전에 온도 조절 장치 콘센트의 내부를 완전히 말려야 합니다. 콘센트를 말리려면 내부를 마른 천으로 닦으십시오. 필요하면 먼저 남아있는 물기를 털어주십시오.

8 온도 조절 장치의 외부를 젖은 천으로 닦으십시오.

도움말

- 그릴 열판은 육류, 가금류, 생선 및 야채를 요리하는 데 적합합니다. 기름이나 육즙이 기름받이로 떨어지므로 구울 때 연기가 나지 않으며 건강에 좋은 저지방 음식을 만들 수 있습니다 (그림 9).
- 프라이팬 부분(HD4427만 해당)은 생선, 달걀, 햄, 버섯, 토마토, 양파 등을 요리하는 데 적합하며 음식을 따뜻하게 유지하기에도 편리합니다 (그림 10).
- 또한 요리를 원하는 온도로 유지하고자 할 때, 테이블 그릴을 자동으로 온도가 조절되는 열판으로 사용할 수 있습니다. 알루미늄 호일의 반짝이는 면이 위로 향하도록 그릴 열판을 덮고, 온도 조절기를 2 또는 3으로 맞추십시오.
- 구이용으로는 연한 육류가 가장 적합합니다.
- 스테이크용 또는 갈비 구이용 고기는 밤새 양념장에 재워두면 더욱 연해집니다.
- 음식을 구울 때 너무 자주 뒤집으면 안됩니다. 재료의 양쪽 면이 갈색으로 변하면 음식이 마르지 않고 골고루 익혀지도록 더 낮은 온도에서 구워야 합니다.
- 냉동된 음식을 해동하려면 음식을 알루미늄 호일에 싼 다음 온도 조절기를 3 또는 4 위치에 맞추십시오. 음식을 수시로 뒤집으십시오. 해동 시간은 음식의 무게에 따라 달라집니다.
- 사테이, 닭, 돼지고기 또는 송아지 고기를 요리할 경우 먼저 고기를 높은 온도 (위치 5)에서 표면을 살짝 그을리십시오. 그 다음 필요하면 온도 조절기를 더 낮은 위치에 맞추고 완전히 익을 때까지 구우면 됩니다.
- 사테이 또는 케밥을 요리할 때에는 물에 적신 대나무나 나무 꼬치를 사용하면 그릴에서 굽는 동안 타는 것을 방지할 수 있습니다. 쇠꼬치는 사용하지 마십시오.
- 소시지는 구울 때 터질 수 있습니다. 터지지 않도록 하려면 포크를 사용하여 소시지에 구멍을 내십시오.
- 냉동되거나 해동된 고기보다 신선한 고기가 더 맛있게 구워집니다. 소금은 고기가 다 구워진 다음 뿌리십시오. 이렇게 해야 육즙이 빠져나가지 않도록 도와줍니다. 맛있는 구이를 위해, 고기의 두께가 너무 두껍지 않은지 확인하십시오(약 1.5 cm).

이 테이블 그릴은 빵가루를 묻힌 음식을 요리하는 데에는 적합하지 않습니다.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 11).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오.
* (주)필립스전자: (02)709-1200 * 고객상담실: (080)600-6600
(수신자부담-핸드폰 사용불가)

음식 종류	구이시간(분)	온도 설정
연어 또는 참치 스테이크	5-7	4-5
새우	3-4	4-5
생선(작은 조각)	4-6	4
저민 칠면조/닭고기	6-8	4-5
소시지	8-10	4-5
햄버거(냉동, 인스턴트)	6-15	4-5
잘라 놓은 양고기	8-12	4-5
짧은 시간 내에 익히는 고기 (예: 스테이크, 저민 송아지고기)	고기의 두께 및 개인 취향에 따라 달라짐.	5
고기 조각	4-7	5
야채/과일	4-7	5
치즈를 입힌 야채/과일	4-5	5
모듬 구이(작은 조각)	8-10	5
꼬치구이/사테이	8-10	5
보온		2-3
해동		3-4

이 테이블 그릴은 빵가루를 묻힌 음식을 요리하는 데에는 적합하지 않습니다.

نوع الطعام	المدة الزمنية للشواء (بالدقائق)	وضع درجة الحرارة
لحم مفروم من السلامون أو التونا	٥–٧	٤–٥
جامباس	٣–٤	٤–٥
سمك (قطع صغيرة)	٤–٦	٤
لحم ديك رومي / فيليه دجاج	٦–٨	٤–٥
النقانق	٨–١٠	٤–٥
هامبرجر (مثلج ومطهو مسبقًا)	٦–١٥	٤–٥
ريش لحم	٨–١٢	٤–٥
لحم يتطلب وقت قصير لشوائه (مثلا اللحم المفروم وفيليه لحم العجل).	بناءًا على سمك اللحم وذوقك الشخصي.	٥
قطع لحم	٤–٧	٥
خضراوات / فواكه	٤–٧	٥
خضراوات / فواكه مغطاة بالجبن	٤–٥	٥
مشويات مشكلة (قطع صغيرة)	٨–١٠	٥
شاشليك / ساتيه	٨–١٠	٥
الاحتفاظ بالسخونة		٢–٣
إزالة الثلج		٣–٤

شواية الطاولة غير ملائمة لشواء أطعمة مغطاة بفتات الخبز.

نصائح

- يعتبر لوح الشواء مثاليًا لإعداد اللحوم والدواجن والأسماك والخضراوات. تترسب الدهون والإفرازات من الشواية في صينية الترسيب، مما يضمن أطعمة مشوية خالية من الدخان وصحية ومنخفضة الدهون.
- يعد الجزء المخصص للقلي (طرازHD4427 فقط) مثاليًا لإعداد السمك والبيض ولحم فخذ الخنزير وعيش الغراب والطماطم والبصل وما شابه ذلك. كما أنه ملائمًا أيضًا للاحتفاظ بالطعام ساخنًا (شكل ١٠).
- يمكنك أيضًا استخدام شواية الطاولة باعتبارها لوح تسخين يخضع للتحكم الترموستاتي، يحتفظ تلقائيًا بدرجة الحرارة المطلوبة لأطباقك. غطي لوح الشواء برقاقة من الألمونيوم مع توجيه الجانب اللامع لأعلى، ثم اضبطي مفتاح التحكم في درجة الحرارة على وضع ٢ أو٣.
- إن قطع اللحم الرقيقة هي الأنسب للشواء.
- تصبح قطع اللحم كشرائح اللحم المفروم أو الأضلع والريش لينة بدرجة أكبر إذا تم نقعها بالصلصة طوال الليل.
- لا يجب تقليب الطعام المشوي بدرجة زائدة عن الحد. عندما تتخذ الأطعمة اللون البني على كل من الجانبين، يجب شوائها بدرجة حرارة منخفضة لضمان عدم جفافها والتأكد من طهيها بشكل متساوي.
- إذا كنت ترغب في إذابة الأطعمة المجمدة، غلف الطعام المجمد في رقاقة من الألمونيوم، ثم اضبط درجة الحرارة على وضع ٣ أو ٤. قلب الطعام من وقت لآخر. تعتمد مدة الإذابة على وزن الطعام.
- عند إعدادك للساتيه أو الفراخ أو لحم الخنزير أو لحم العجل، عليك أولاً بشوائه بدرجة حرارة مرتفعة (وضع ٥). يمكنك إذا لزم الأمر ضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على وضع أقل درجة، ثم شواء الطعام حتى يستوي.
- عندك إعدادك للساتيه أو الكباب، انقعي أسياخ الخيزران أو الخشب في الماء لتفادي احتراقها أثناء الشواء. لا تستخدمي الأسياخ المعدنية.
- تتعرض النقانق للانفجار أثناء شوائها. لتفادي ذلك، قومي بثقب بضعة فتحات فيها باستخدام شوكة.
- يعطي اللحم الطازج نتائج شواء أفضل من اللحم المجمد أو الذي تم إزالة الثلج عنه. لا تضعي الملح على اللحمة حتى تنتهي من شوائها. يساعد هذا الإجراء على احتفاظ اللحمة بالرطوبة. للحصول على أفضل النتائج، تأكدي من أن قطع اللحمة التي تعتزمين إعدادها ليست سميكة. (١,٥سم تقريبًا).

شواية الطاولة غير ملائمة لشواء أطعمة مغطاة بفتات الخبز.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع مخلفات المنزل العادية في نهاية فترة الخدمة الخاص به، ولكن سلميه إلى نقطة تجميع رسمية لتدويره. تساعدي عن طريق القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل. ١١).

الضمان والخدمة

إذا كنت في حاجة لأية معلومات أو صادفتك أية مشكلة، يرجى زيارة موقع Philips على شبكة الإنترنت www.philips.com أو الاتصال بمركز Philips للعناية بالعملاء في بلدك (سوف تجد رقم التليفون الخاص به في كتيب الضمان في جميع أنحاء العالم). في حالة عدم تواجد مركز للعناية بالعملاء في بلدك، اتجهي إلى الموزع المحلي لـ Philips أو الاتصال بقسم الخدمة التابع للأجهزة المنزلية والعناية الشخصية بي في.

٤ ادهني لوح الشواء بقدر طفيف من الزبد أو الزيت.

٥ أدخلي وحدة الترموستات في مقبس وحدة الترموستات في جانب الجهاز (شكل ٥).

٦ ضعي قابس التيار الكهربي في مقبس الحائط.

٧ أديري مفتاح ضبط الحرارة على الوضع الملائم للمكونات المراد شويها (انظر قسم "المدد الزمنية للشواء" من هذا الفصل).
سوف يضيء المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة.

٨ ضعي المكونات على لوح الشواء عند انطفاء المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة.

احذري من لوح الشواء ساخن!

- أثناء عملية الشواء، يضئ المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة وينطفئ من وقت لآخر؛ للإشارة إلى أن عنصر التسخين يعمل ويتوقف للحصول على درجة الحرارة المناسبة.

٩ قلبي الطعام بواسطة ملعقة أو شوكة خشبية أو بلاستيكية من وقت لآخر.

١٠ ارفعي الطعام عند استوائه.
استخدمي ملعقة أو شوكة خشبية أو بلاستيكية لرفع الطعام عن الجهاز. لا تستخدمي أدوات المطبخ المعدنية أو الحادة أو الكاشطة.

١١ للحصول على أفضل النتائج، تخلصي من كميات الزيت الزائدة على اللوح باستخدام قطعة من ورق المطبخ قبل شواء الدفعة التالية من الطعام.

١٢ لمواصلة الشواء، ضعي الدفعة التالية من الطعام على لوح الشواء عن انطفاء المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة.

المدد الزمنية للشواء

في الجدول الوارد في نهاية تعليمات الاستخدام، سوف تجد بعض الأنواع من الطعام يمكنك شوائها على شواية الطاولة. يوضح الجدول درجات الحرارة التي يمكن الاختيار من بينها، ومدة الشواء الواجبة للطعام. لا تتضمن المدد الزمنية للشواء الواردة في الجدول الزمن المستغرق في التسخين المسبق للجهاز. تعتمد مدة الشواء ودرجة الحرارة على نوعية الطعام الجاري إعداده (مثل اللحمة) وقوامه ودرجة حرارته وذوقك أنت بالطبع كذلك. يمكن أيضًا الرجوع إلى التعليمات الموضحة على قاعدة شواية الطاولة.

التنظيف

لا تستعملي مواد أو عوامل تنظيف كاشطة؛ نظرًا لأنها تتلف طبقة الطلاء غير اللاصق للوح الشواء.

لا تغمري السلك الكهربي مع وحدة الترموستات داخل الماء أو أي سائل آخر.

١ اضبطي مفتاح التحكم في درجة الحرارة على وضع "OFF" (إيقاف).

٢ انزعي قابس التيار الكهربي من مقبس الحائط، ثم اتركي الجهاز يبرد.

٣ انزعي وحدة الترموستات بخلعها من الجهاز (شكل ٦).

٤ انزعي لوح الشواء عن طريق رفعه من القاعدة بواسطة المقابض. لا يمكن نزع لوح الشواء، إذا كانت وحدة الترموستات لا تزال مثبتة داخل الجهاز (شكل ٧).
تخلصي دائمًا من كمية الزيت الزائدة في لوح الشواء بواسطة قطعة من ورق المطبخ قبل نزع اللوح لتنظيفه.

٥ انزعي صينية الترسيب بخلعها من القاعدة لأعلى (شكل ٨).

٦ نظفي لوح الشواء وصينية الترسيب والقاعدة بواسطة قطعة ناعمة من القماش أو الإسفنج في الماء الساخن باستخدام سائل تنظيف الأطباق أو في غسالة الأطباق.
يمكن إزالة بقايا الطعام والدهون بواسطة نقع لوح الشواء في الماء الساخن مع قدر من سائل تنظيف الأطباق لمدة خمس دقائق أو بنثر بعض قطرات عصير الليمون على لوح الشواء. فمن شأن ذلك تفكيك أي أطعمة أو دهون صلبة.

٧ جففي لوح الشواء وصينية الترسيب والقاعدة ثم أعيدي تركيبها.

يجب أن يكون الجزء الداخلي من مقبس وحدة الترموستات جافًا تمامًا قبل إعادة إدخال وحدة الترموستات فيه. لتجفيف المقبس، امسحي الجزء الداخلي بواسطة قطعة قماش جافة. انفضي الماء الزائد أولاً، إذا لزم الأمر.

٨ نظفي السطح الخارجي من وحدة الترموستات باستخدام قطعة قماش مبللة.

وصف عام (شكل ١)

A قابس التيار الكهربي
B وحدة الترموستات المزودة بسلك التيار الكهربي والمؤشر الضوئي للحرارة.
C مفتاح التحكم في درجة الحرارة on/off (تشغيل/إيقاف)
D القاعدة
E صينية الترسيب
F لوح الشواء القابل للنزع (طراز HD4426 فقط)
G لوح الشواء القابل للنزع المزود بجزء للقلي (طراز HD4427 فقط)
H المقابض باردة الملمس
I مقبس وحدة الترموستات

هام

إقرائي إرشادات الاستخدام الواردة هنا جيداً قبل استخدام الجهاز واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل.

- **تأكدي من أن الفولتية الموضحة على الجزء السفلي من الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربي في منطقتك قبل توصيل الجهاز.**
- **في حالة تلف سلك التيار الكهربي، يجب استبداله من Philips أو مركز خدمة معتمد من Philips أو من قبل أشخاص مؤهلين بمستوى مماثل لتجنب حدوث مخاطر.**
- **لا توصلي وحدة الترموستات بالمأخذ الرئيسي للتيار الكهربي قبل توصيل وحدة الترموستات بالجهاز.**
- **تأكدي من الجفاف التمام للجزء الداخلي لوحدة الترموستات قبل إدخال وحدة الترموستات.**
- **استخدمي وحدة الترموستات (طراز رقم: (TKSP-S700I المزودة مع الجهاز فقط.**
- **وصلي الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط.**
- **لا تدعي السلك الكهربائي يتدلى من على سطح الطاولة أو لوح المطبخ حيث يوضع الجهاز وأبعدي السلك الكهربائي عن الأسطح الساخنة للجهاز.**
- **ضعي الجهاز على سطح مستوى وثابت، بحيث يكون هناك مساحة خلوص كافة حوله.**
- **يجب أن تكون صينية تسريب السوائل مثبتة دائمًا في مكانها أثناء عملية الطهي.**
- **قومي دائمًا بتسخين مسبق للوح قبل وضع أية أطعمة عليه.**
- **قد تصبح أجزاء الجهاز الخارجية ساخنة جدًا أثناء عملية تشغيل الجهاز.**
- **احتفظي بالجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال.**
- **لا تدعي الجهاز يعمل دون مراقبتك له.**
- **توخي الحذر من تطاير الدهون عند شواء لحم به دهون أو النقانق.**
- **افصلي دائمًا الجهاز عن التيار الكهربي بعد الاستعمال.**
- **أوقفي دائمًا تشغيل الجهاز وانزعي القابس الكهربي من مقبس الحائط قبل نزع وحدة الترموستات من مقبس وحدة الترموستات.**
- **لا تغمري السلك الكهربي مع وحدة الترموستات داخل الماء أو أي سائل آخر.**
- **هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب استخدامه خارج المنزل.**

تعليمات ما قبل أول استخدام

١ انزعي أية ملصقات وامسحي جسم الجهاز بقطعة قماش مبللة بالماء.

٢ نظفي الجهاز واللوح جيدًا (راجعي فصل "التنظيف").

- قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان عند استعمالك له لأول مرة. ويعد ذلك أمراً طبيعياً.

استخدام الجهاز

١ ثبتي صينية الترسيب في القاعدة (شكل ٢).

٢ املئي صينية الترسيب بقدر الماء يكفي لتغطية القاع (شكل ٣).

- يعمل الماء المزود في صينية الترسيب على التخلص من الدخان والروائح الكريهة، كما أنه يمنع احتراق فتات الطعام.
- لتسهيل التنظيف، يمكنك تبطين صينية الترسيب برقاقة من الألمونيوم قبل ملئها بالماء.
- تأكدي عند تبطين صينية الترسيب من عدم تعليق الرقاقة على جوانب الصينية، حين من شأن ذلك منع الدوران الملائم للهواء.

٣ ضع لوح الشواء في القاعدة (شكل ٤).

يمكن تركيب لوح الشواء فقط بطريقة واحدة.

نوع ماده غذایی	زمانهای کباب کردن (دقیقه)	میزان درجه حرارت
استیک ماهی آزاد یا ماهی تن	۵–۷	۴–۵
گامباس	۳–۴	۴–۵
ماهی (تکه های کوچک)	۴–۶	۴
فیله بوقلمون/مرغ	۶–۸	۴–۵
سوسیس	۸–۱۰	۴–۵
همبرگر (یخ زده، از قبل پخته شده)	۶–۱۵	۴–۵
گوشت گوسفند لقمه ای	۸–۱۲	۴–۵
گوشتی که کباب کردن آن به زمان کمی نیاز دارد (مثال، استیک/ فیله گوساله)	بر اساس ضخامت گوشت یا سلیقه شخصی	۵
تکه های گوشت	۴–۷	۵
سبزیجات/میوه	۴–۷	۵
سبزیجات/میوه پوشیده شده با پنیر	۴–۵	۵
کباب مخلوط (تکه های کوچک)	۸–۱۰	۵
شیشلیک/ساتای	۸–۱۰	۵
گرم نگاه داشتن		۲–۳
آب کردن یخ غذا		۳–۴

این کباب پز رومیزی برای کباب کردن غذای دارای نان مناسب نمی باشد.

۷ سینی کباب پزی، سینی چکه و پایه را خشک کرده و آنها را دوباره سوار کنید.

قبل از دوباره جا زدن واحد ترموستات در دستگاه، سوکت واحد ترموستات باید کاملاً خشک باشد. برای خشک کردن سوکت، داخل آن را با یک پارچه خشک پاک کنید. در صورت لزوم، ابتدا آب اضافه را با تکان دادن خارج کنید.

۸ بیرون واحد ترموستات را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

نکات

- سینی کباب پزی برای پختن گوشت، گوشت مرغ، ماهی و سبزیجات ایده آل می باشد. چربی و آب غذا از میان کباب پز در سینی چکه می ریزد که کباب کردن بدون دود و سالم، و غذای کم چربی را تضمین می کند (شکل ۹).
- بخش سرخ کردن (فقط مدل HD4427) برای آماده کردن ماهی، تخم مرغ، گوشت خوک، قارچ، گوجه، پیاز و غیره ایده آل است. این کار برای داغ نگاهداشتن غذا هم بسیار مفید است (شکل ۱۰).
- شما همچنین می توانید از کباب پز رومیزی بصورت سینی داغی که با ترموستات کنترل می شود استفاده کرده تا غذا را در درجه حرارت مورد نیاز نگاه دارید. سینی کباب پزی را با کاغذ آلومینیوم بپوشانید بطوری که بخش براق آن رو به بالا باشد و سپس کنترل درجه حرارت را روی وضعیت ۲ یا ۳ قرار دهید.
- تکه های نازک گوشت برای پختن کباب بسیار مناسب می باشند.
- تکه های گوشت مانند استیک یا قطعات دنده اگر یک شب در آبلیمو یا ماست خوابانده شوند تردتر خواهند شد.
- غذای کباب شده نباید بیش از حد چرخانده شود. هنگامی که هر دو طرف مواد غذایی قهوه ایی شد باید آنان را در درجه حرارت پائینتر کباب کرد تا مطمئن شوید که خشک نشده و یکدست تر پخته می شوند.
- اگر می خواهید یخ غذای منجمد را آب کنید، غذای منجمد شده را در کاغذ آلومینیومی پیچانده درجه حرارت را روی وضعیت ۳ یا ۴ قرار دهید. گاه گاهی غذا را این رو و آن رو کنید. زمان باز شدن یخ به وزن ماده غذایی بستگی دارد.
- هنگامی که ساتای، جوجه، گوشت خوک یا گوشت گوساله درست می کنید، ابتدا گوشت را در دجه حرارت بالا تفت دهید (وضعیت ۵). در صورت لزوم، می توانید کنترل درجه حرارت را روی یک وضعیت پائینتر قرار داده و غذا را تا زمانی که پخته شود کباب کنید.
- هنگام آماده کردن ساتای یا کباب، سیخهای بامبو یا چوبی را در آب بخیسانید تا از سوزاندن آنها در حین کباب کردن جلوگیری به عمل آورید. از سیخهای فلزی استفاده نکنید.
- سوسیسها هنگامی که کباب می شوند ترک برداشته و باز می شوند. برای جلوگیری از این عمل، چند سوراخ با چنگال در آنان بوجود آورید.
- نتیجه کباب کردن گوشت تازه مطلوب تر از کباب کردن گوشت یخ زده یا گوشتی که یخ آن آب شده است می باشد. تا گوشت کباب نشده است روی آن نمک نپاشید. این کار باعث می شود تا گوشت آبدار تر شود. برای کسب بهترین نتیجه، مطمئن شوید که تکه های گوشتی که آماده می کنید بیش از حد ضخیم نمی باشند (حداکثر ۱/۵ سانتی متر).

این کباب پز رومیزی برای کباب کردن غذای دارای نان مناسب نمی باشد.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۱).

ضمانت و سرویس

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشته یا با مشکلی مواجه شدید لطفاً از سایت اینترنتی ما به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری در کشور خود تماس بگیرید (شما این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی Philips و حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

۳ سینی بریان کردن را در پایه قرار دهید (شکل ۴).
سینی کباب پزی فقط به یك صورت جا می خورد.

۴ سینی کباب کردن را اندکی با کره یا روغن چرب کنید.

۵ واحد ترموستات را در سوکت واحد ترموستات که در کنار دستگاه قرار گرفته است جا بزنید (شکل ۵).

۶ دو شاخه برق را به پریز وصل کنید.

۷ کنترل درجه حرارت را در وضعیت مناسب برای موادی که باید کباب شوند قرار دهید (به بخش "زمانهای کباب کردن" در این فصل مراجعه کنید).
چراغ درجه حرارت روشن می شود.

۸ هنگامی که چراغ درجه حرارت خاموش می شود، مواد را روی سینی کباب کردن قرار دهید.

مواظب باشید: سینی کباب پزی داغ است!

- در حین عمل کباب کردن، چراغ درجه حرارت گاه گاهی روشن و خاموش می شود که معنی آن این است که المنت حرارتی برای حفظ درجه حرارت صحیح روشن و خاموش می شود.

۹ با استفاده از یك کاردك یا انبر چوبی یا پلاستیکی غذا را گاه گاهی بچرخانید.

۱۰ هنگامی که غذا پخته شد آن را بردارید.
از یك کاردك یا انبر چوبی یا پلاستیکی برای برداشتن غذا از روی دستگاه استفاده کنید. از لوازم فلزی، تیز و خشن آشپزخانه استفاده نکنید.

۱۱ برای کسب بهترین نتیجه، قبل از کباب کردن بخش بعدی غذا، روغن اضافی را با یك تکه کاغذ آشپزخانه پاك کنید.

۱۲ برای ادامه کباب کردن، هنگامی که چراغ درجه حرارت خاموش می شود، دسته بعدی غذا را روی سینی کباب پزی قرار دهید.

زمانهای لازم برای کباب کردن

در جدول انتهای این دستورالعملهای استفاده، برخی از غذاهایی که می توانید با این کباب پز رومیزی طبخ کنید را خواهید یافت. جدول درجه حرارتهایی که باید انتخاب شود و زمانی که طی آن غذا باید کباب شود را نمایش می دهد. زمان لازم برای پیش گرمایش دستگاه در زمانهای کباب کردن که در جدول مشخص شده است، گنجانده نشده است. زمان کباب کردن و درجه حرارت به توع غذایی که باید پخته شود (مثال، گوشت)، ضخامت آن و درجه حرارت، و البته سلیقه شما، بستگی دارد. همچنین می توانید به علائم روی پایه کباب پز رومیزی هم مراجعه کنید.

تمیز کردن

هرگز از مواد تمیز کننده و مواد ساینده استفاده نکنید چون این کار باعث آسیب رساندن به روکش نچسب سینی خواهد شد.

سیم برق یا واحد ترموستات را در آب یا مایعی دیگر فرو نبرید.

۱ درجه حرارت را روی وضعیت "خاموش" قرار دهید.

۲ دوشاخه برق را از پریز خارج کنید و بگذاری تا دستگاه سرد شود.

۳ واحد ترموستات را با بیرون کشیدن از دستگاه جدا کنید (شکل ۶).

۴ با استفاده از دستگیره ها سینی کباب کردن را با بلند کردن آن از پایه خارج کنید. سینی کباب پزی را در صورتی که واحد ترموستات هنوز در دستگاه قرار گرفته باشد، نمی توان خارج کرد (شکل ۷).
قبل از درآوردن سینی جهت تمیز کردن، همیشه روغن اضافه سینی کباب پزی را با استفاده از یك دستمال آشپزخانه پاك کنید.

۵ سینی چکه را با بالا کشیدن از دستگاه جدا کنید (شکل ۸).

۶ سینی کباب کردن، سینی چکه و پایه را با یك پارچه نرم یا اسفنج در آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کرده یا آن را در ماشین ظرفشویی قرار دهید.
باقیمانده های غذار یا چربی را می توان با خیساندن سینی کباب پزی در آب داغ و استفاده از مقداری مایع ظرفشویی بمدت ۵ دقیقه یا با پاشیدن آب لیمو روی آن، تمیز کرد. این کار باعث نرم شدن هر نوع غذا پخته شده یا روغن میشود.

شرح کلی (شکل ۱)

- A فیش برق
- B واحد ترموستات همراه با سیم برق و چراغ درجه حرارت
- C کنترل درجه حرارت با کلید روشن/خاموش
- D پایه
- E سینی چکه
- F سینی کباب پزی جدا شدنی (فقط مدل HD4426)
- G صفحه کباب پزی جدا شدنی همراه با بخش سرخ کردن (فقط مدل HD4427)
- H دستگیره های خنك
- I سوکت واحد ترموستات

مهم

دستورالعملهای زیر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

- **قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.**
- **اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.**
- **قبل از قرار دادن واحد ترموستات در دستگاه، واحد ترموستات را به برق وصل نکنید.**
- **قبل از جا زدن واحد ترموستات، مطمئن شوید که داخل سوکت واحد ترموستات کاملاً خشك است.**
- **فقط از واحد ترموستات (شماره مدل: TKSP-S007I) ارایه شده با دستگاه استفاده کنید.**
- **دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.**
- **اجازه ندهید که سیم برق از لبه میز یا میز کار که دستگاه روی آن قرار دارد آویزان باشد و سیم برق را از سطوح داغ دستگاه دور نگاه دارید.**
- **دستگاه را روی یك سطح صاف و استوار که دارای فضای آزاد کافی در اطراف آن باشد، قرار دهید.**
- **سینی چکه همیشه باید در حین پخت غذا در جای خود قرار داشته باشد.**
- **همیشه سینی را قبل از قرار دادن غذا بر روی آن از قبل گرم کنید.**
- **سطوح مورد استفاده ممکن است در هنگام کار دستگاه داغ شوند.**
- **دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.**
- **هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.**
- **هنگام بریان کردن گوشت یا سوسیسها چرب مراقب پاشش چربی باشید.**
- **دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.**
- **همیشه دستگاه را قبل از خارج کردن واحد ترموستات از سوکت واحد ترموستات، خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.**
- **سیم برق یا واحد ترموستات را در آب یا مایعی دیگر فرو نبرید.**
- **این دستگاه فقط برای استفاده در منزل در نظر گرفته شده است و نباید آن را در خارج از خانه استفاده کرد.**

قبل از اولین استفاده

۱ هر گونه برچسب را جدا کرده و بدنه دستگاه را با یك پارچه نمدار پاك کنید.

۲ دستگاه و سینی را کاملاً تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).

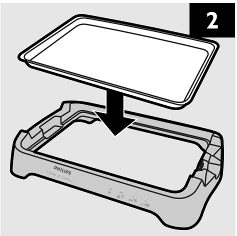
- هنگامی که از دستگاه برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کمی دود از آن بلند شود. این مسئله طبیعی است.

استفاده از دستگاه

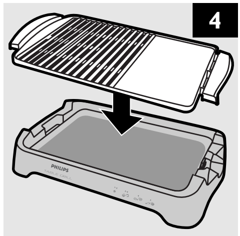
۱ سینی چکه را در پایه قرار دهید (شکل ۲).

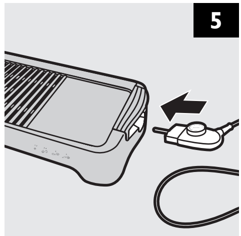
۲ سینی چکه را با مقدار کافی پر کنید تا کف سینی پر شود (شکل ۳).

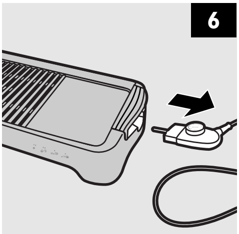
- آب درون سینی چکه دود و بوهای نامطبوع را از میان خواهد برد چون از سوخته شدن قطعات غذا جلوگیری به عمل می آورد.
- برای آسانتر شدن تمیز کردن، می توانید سینی چکه را قبل از پر کردن آن با آب با کاغذ آلومینیومی روکش کنید.
- هنگام روکش کردن سینی چکه، مطمئن شوید که کاغذ آلومینیومی روی کناره های سینی آویزان نمی باشد چون از تهویه مناسب هوا جلوگیری به عمل می آورد.

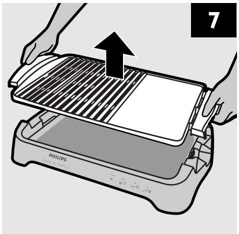

2

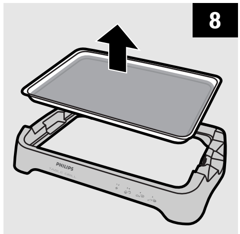

3

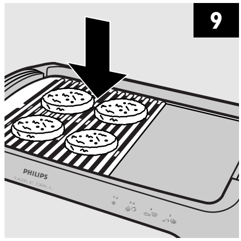

4

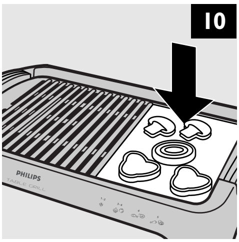

5

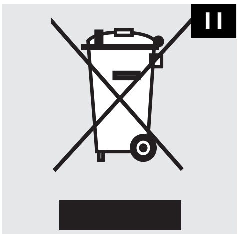

6


7


8


9


10


11

4222 001 99541